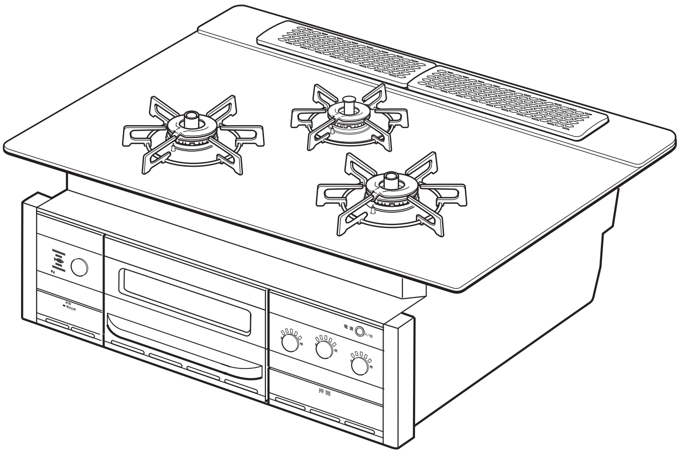
Rinnai 家庭用

グリル付 ガスクックトップ®

型　　式	型式の呼び
RS71WG2RX2	RB71WGRX2 L/R
RS71WA6RX2	RB71WARX2 L/R
RS31WG2RX2	RB31WGRX2 L/R



Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

よく読んで安全に正しくお使いください。

ご愛用の皆様へ

このたびは両面焼グリル付ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

●ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
●この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。
●本製品は家庭用なので業務用のような使い方をされますと著しく寿命が縮まります。
●この製品は国内専用です。海外では使用できません。
●この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。
●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、または当社事業所に連絡して再購入してください。

保証書付

取扱説明書

システムキッチン用〈ビルトインコンロ〉

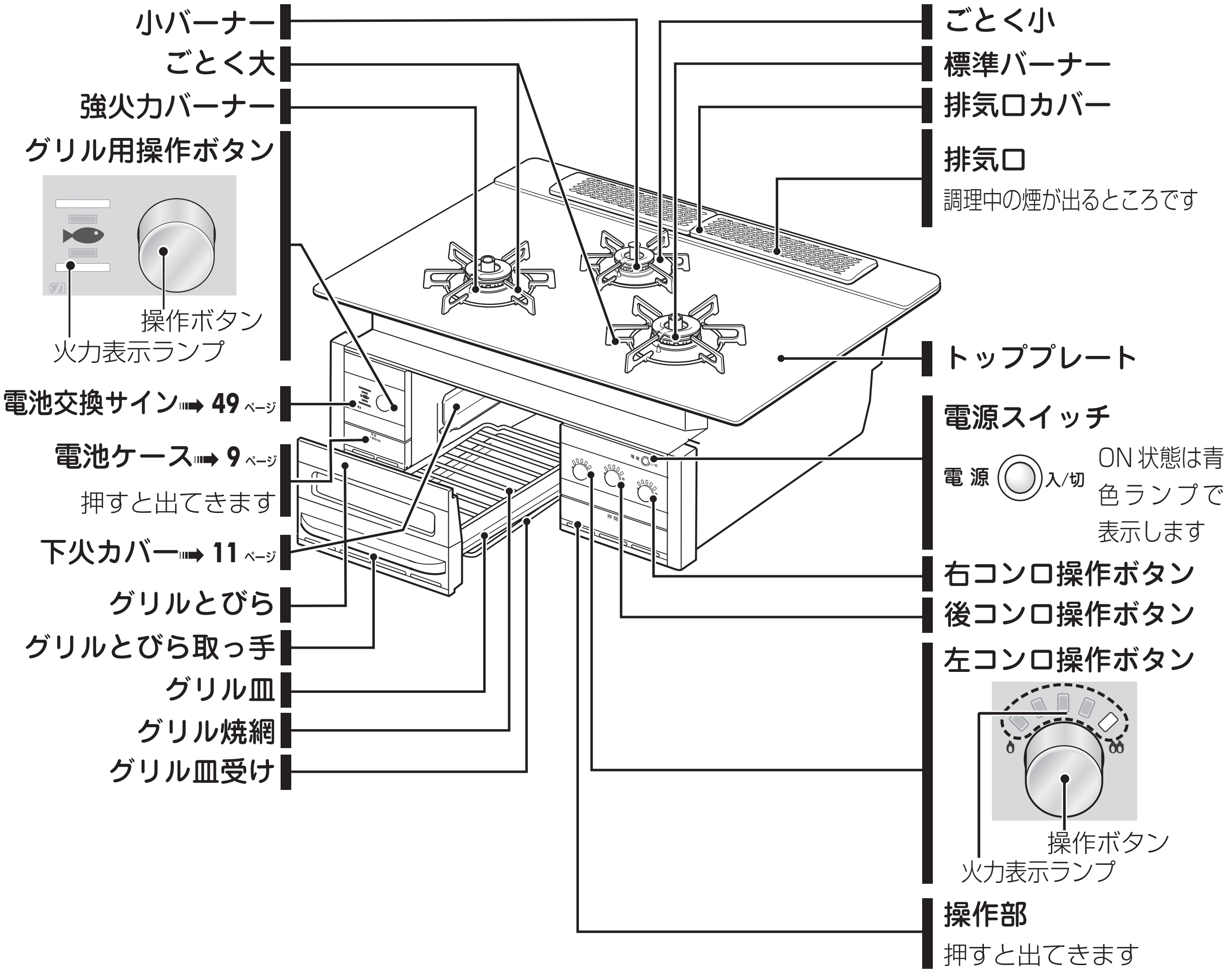
もくじ

ページ

各部の名称と特長

本体の名称

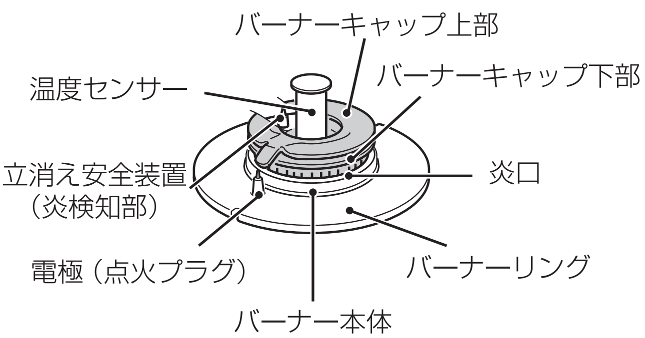
図はRB71WGRX2-L/-Rです。RB71WARX2-L/-Rはトッププレートの形状が異なります。



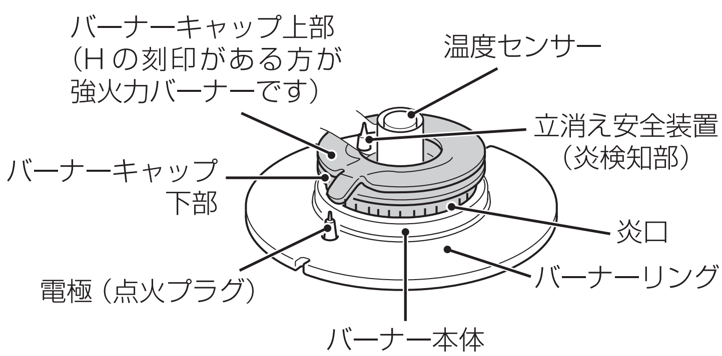
※図は-Lタイプ（強火力バーナーが左側のタイプ）です。-Rタイプは強火力バーナーと標準バーナーが左右逆になります。
※図はトッププレートが75cm幅タイプですが、60cm幅タイプも部品名称、特長は同じです。

コンロ部の名称

✦小バーナー



✦強火力バーナー・標準バーナー



コンロ・グリル操作部の名称

●強火力バーナーが左側の機器の場合

オートメニュー表示ランプ
オートメニュー設定時に点灯します。

炊飯表示ランプ
炊飯モード設定時に点灯します。

タイマー使用表示ランプ
コンロタイマーモード設定時に点灯します。

焼き加減表示ランプ
オートメニューの焼き加減設定時に点灯します。

揚げもの設定温度表示ランプ
揚げものモード設定時に設定された温度を点灯で表示します。

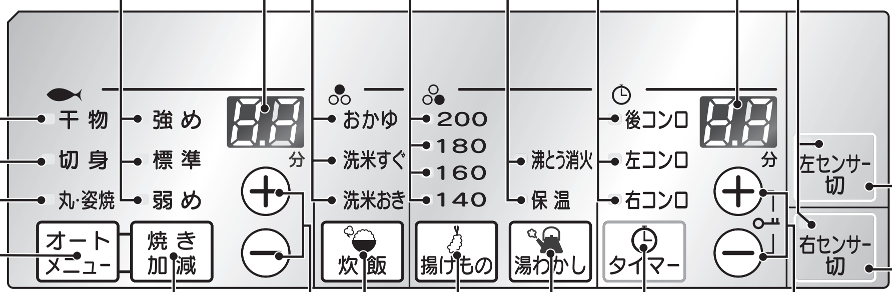
コンロ表示部
コンロタイマー・湯わかし（保温・沸とう消火）の時間を表示します。

グリル表示部
グリルタイマーの時間を表示します。

湯わかし表示ランプ
湯わかしモード設定時に点灯します。

左・右センサー切ランプ
センサー解除時に点灯します。

左・右センサー切キー（長押し）
左（強火力バーナー）、右（標準バーナー）のセンサーを解除します。
■センサー「切」モード ➡ 16 ページ



コンロセットキー／ロックキー
コンロタイマー·湯わかし(保温·沸とう消火)の時間をセットできます。
操作ボタンのロックの設定、解除時に使用します。
■ロック機能 ➡ 10 ページ

焼き加減キー
オートメニュー使用時に焼き加減の調節ができます。
■焼き加減設定 ➡ 33 ページ

揚げものキー
揚げものモード設定時に使用します。
■揚げものモード ➡ 18 ページ

タイマーキー
タイマーをセットするコンロを選択するキーです。
■コンロタイマーモード ➡ 25 ページ

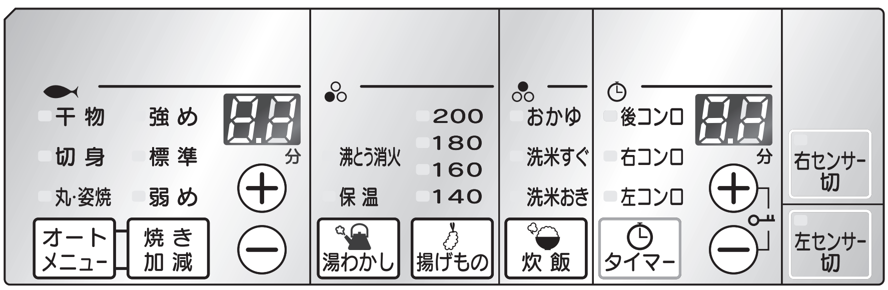
オートメニューキー
魚を自動で焼き上げたいときに、使用します。
■オートメニューモード ➡ 32 ページ

炊飯キー
炊飯モード設定時に使用します。
■炊飯モード ➡ 21 ページ

湯わかしキー
湯わかしモード設定時に使用します。
■湯わかしモード ➡ 22 ページ

グリルセットキー
グリルタイマーの時間をセットできます。

●強火力バーナーが右側の機器の場合



各部の名称と特長

便利・安全機能のご紹介

✤電源を切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能 ➠9ページ

調理終了後、電源スイッチが「入」の状態で放置された場合、3分後※に自動的に電源が切れ、無駄な電池消耗を抑えます。

※電源オートオフ時間を変更している場合は、設定した時間後に自動的に電源が切れます。（カスタマイズ機能➠37ページ）

✤誤ってボタンやスイッチが押されるのを防ぐ

ロック機能 ➠10ページ

電源スイッチの「入／切」以外の操作ができなくなり、お子様のいたずらなどを防止できます。

✤電源オフ時間やコンロ消し忘れ消火機能時間を任意に設定

カスタマイズ機能 ➠37ページ

- **電源オートオフ時間**：1～5分の間で1分単位に設定できます。購入時は、「3分」に設定されています。
- **コンロ消し忘れ消火機能時間**：「30分」、「40分」、「50分」、「60分」、「－－（120分）」（強火力バーナー・標準バーナー・小バーナーすべて同じ時間）に設定できます。購入時は「－－」に設定されています。

この説明書では、電源オートオフ時間、コンロ消し忘れ消火機能時間などは、購入時に設定されている時間で説明しています。

コンロ安全機能

✤炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ➠45ページ

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

調理中に煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止めます。

✤コンロを消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 ➠45ページ

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

すべてのバーナーは約120分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

✤安全機能を一時的に解除する

センサー「切」モード ➠16ページ

強火力バーナー　標準バーナー

「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。

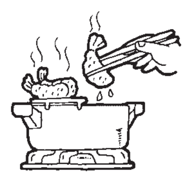
- **左センサー切（長押し）**：強火力バーナーのセンサーを解除します。
- **右センサー切（長押し）**：標準バーナーのセンサーを解除します。
- **高温状態（強火、弱火をくり返す）が30分間継続した場合自動消火します。**

✤調理油の過熱を防ぐ

天ぷら油過熱防止機能 ➠45ページ

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

調理油が過熱されると、自動的に火力調節し、途中消火や発火を防ぎます。この状態が約30分間続くと自動消火します。



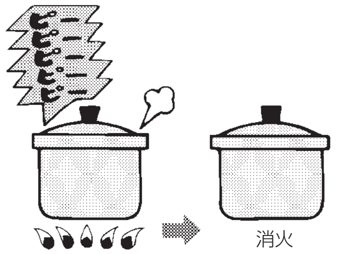
✤なべの焦げつきを検知し初期段階で自動消火

焦げつき消火機能 ➠45ページ

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

煮もの調理などでなべ底が焦げつきはじめたら自動消火します。
なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。

※なべ底にこんぶや竹皮などをしいた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。



コンロ便利機能

✤設定した時間でコンロを自動消火

コンロタイマーモード ➡ 25 ページ

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

設定時間になると、自動消火します。すべてのバーナーは 1 ～ 99 分まで設定でき、設定時間になると自動消火します。

✤天ぷら油の温度を自動調節

揚げものモード（温度調節機能） ➡ 18 ページ

標準バーナー

天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに、油の温度を 140℃・160℃・180℃・200℃の 4 段階の温度に保つことができます。



✤ご飯も、おかゆもコンロで炊ける

炊飯モード ➡ 20 ページ

小バーナー

洗米おき、洗米すぐ、おかゆの 3 つのモードに設定できます。別売の炊飯専用なべをお使いいただくと、上手に炊飯できます。

- **洗米おきモード**：洗米後、30 分～ 1 時間以上浸したお米を炊く場合に使用します。じっくりかまど炊き風です。
- **洗米すぐモード**：洗米後、つけおき時間なしですぐに炊く場合に使用します。少し硬めに炊き上がります。
- **おかゆモード**：米から作るおかゆです。土なべも使用できます。

✤保温と沸とう消火の 2 つのモード

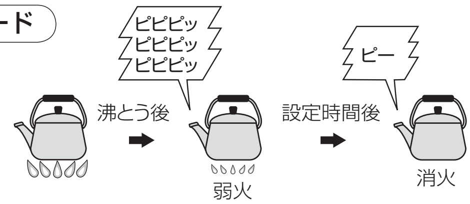
湯わかしモード ➡ 22 ページ

標準バーナー

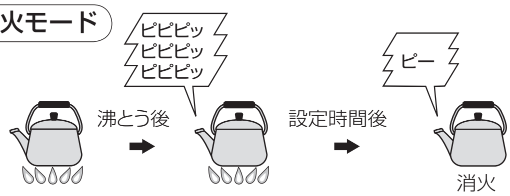
お湯をわかすとき、保温または沸とう消火の 2 つのモードに設定できます。

- **保温モード**：沸とうしたら弱火になり、設定した時間だけ保温し、そのあと消火します。
- **沸とう消火モード**：沸とうしたあと、設定した時間で消火します。

保温モード



沸とう消火モード



各部の名称と特長

各部の名称と特長

グリル安全機能

✤炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ➡ 45 ページ

グリル使用中に風などで火が消えると、自動的にガスを止めます。

✤グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー ➡ 45 ページ

魚などの調理物を入れずにから焼きした場合など、グリル庫内の温度が、異常に高くなった場合に自動消火します。

グリル便利機能

✤水のいらない両面焼きグリル

グリル皿に水を入れずに使えます。火力調節は上火と下火の組み合わせにより 4 段階あります。

✤素材に合わせて、焼き時間や火加減を任意で調整

マニュアルモード ➡ 30 ページ

時間を決めて食材を焼くときに使用します。1 ～ 15 分まで設定でき、設定した時間になると自動消火します。

✤焼き時間と火加減を自動で調節

オートメニューモード ➡ 32 ページ

生魚の丸・姿身や、切身、干物などを自動で焼き上げます。

安全上のご注意

●必ずお守りください

この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

表示	意味
⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

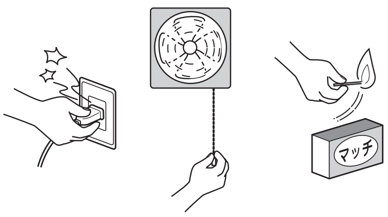
●絵表示には次のような意味があります。

絵表示	意味	例
⚠	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です	
⊘	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です	火気禁止　接触禁止　分解禁止
●	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です	換気必要

⚠ 危　険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

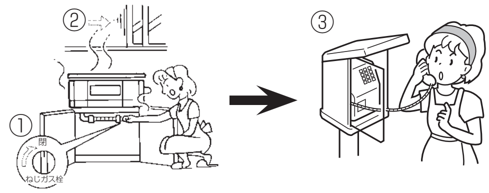


火気禁止

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

①すぐに使用を中止しガス栓（ねじガス栓）を閉める。
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。

必ず行う



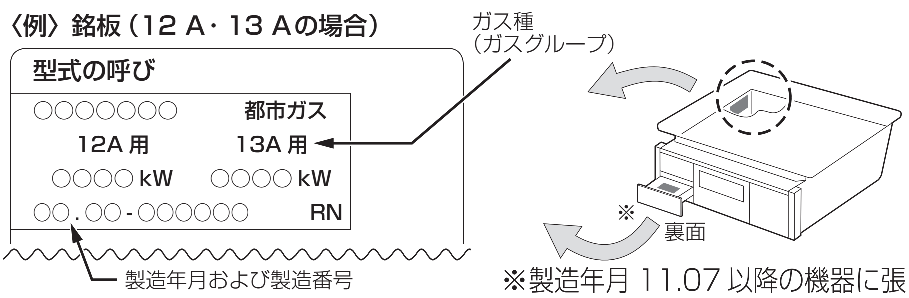
⚠ 警　告

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と前面の電池ケースを開けた裏面に張ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはガス事業者にお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

ガス種を確認

〈例〉銘板（12 A・13 Aの場合）



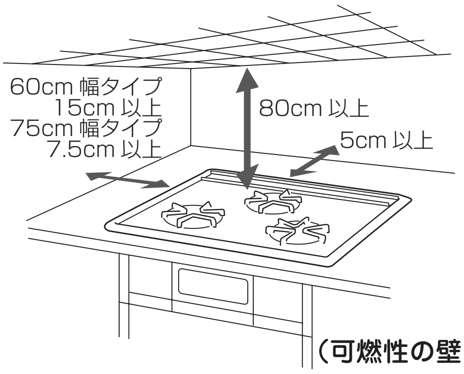
※製造年月 11.07 以降の機器に張ってあります。

安全上のご注意

⚠ 警　告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

距離が近いと火災の原因になります。（火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください）可燃物との距離が守れない場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。また表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。防熱板はお買い上げの販売店、またはガス事業者にご相談ください。



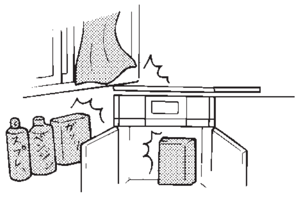
（可燃性の壁の場合）

可燃物との距離を確実にとる

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

■機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない

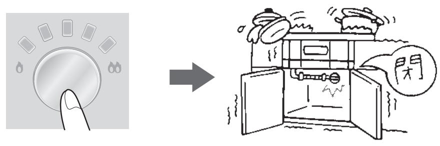
熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発したり火災の原因になります。



■地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓（ねじガス栓）を閉じる

故障かな？と思ったら（➡42 ページ～49 ページ）に従い処置をする。

ガス栓を閉める



①消火　②ガス栓を閉める

■機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火の恐れのあるものを使用しない

引火して火災の恐れがあります。

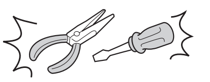
■火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない

調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。
グリルを消し忘れると調理中のものに火がつきますので注意してください。
電話や来客の場合はいったん火を消してください。



■ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です

機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店、または当社事業所にご連絡ください。



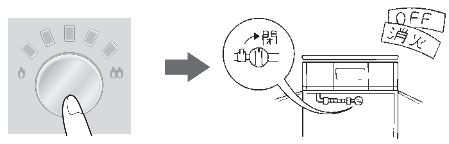
必ず守る

※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

■使用後は消火を確認しガス栓（ねじガス栓）を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。

ガス栓を閉める

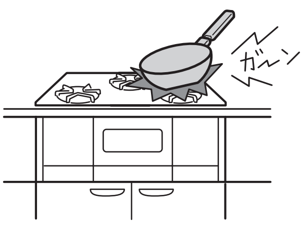


①消火　②ガス栓を閉める

■トッププレートに衝撃を加えない

■トッププレートの上にのらない

トッププレートにひびが入り、異常過熱や火災の原因になります。ひびが入ったときは、すぐに修理を依頼してください。ひびが入るとご使用時にけがの恐れがあります。



■絶対に改造・分解は行わない

改造・分解は一酸化炭素中毒の恐れがあります。また、火災の原因になります。

分解禁止

⚠ 注　意

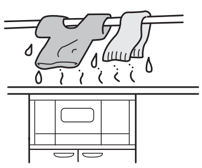
■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない

炎や熱で顔をやけどする恐れがあります。



■衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない

火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。



■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを消火の状態に戻して、しばらく時間をおき、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。

■使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

接触禁止

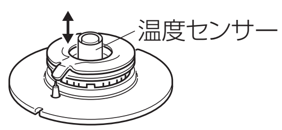
■幼い子供にはさわらせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■温度センサーのお手入れはこまめに行うまた上下にスムーズに動くことを確認する

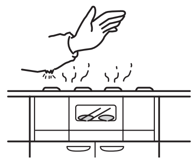
なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

上下動を確認



■使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない

袖やエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどの恐れがあります。なべを動かすときや炎の大きさが自動的に弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。

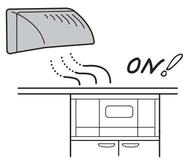


■使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒の恐れがあります。

換気必要

注：ただし、屋内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などをあけて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。



■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。

接触禁止

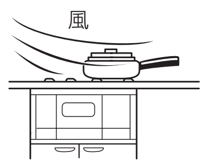
■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

必ず手袋をしてお手入れする

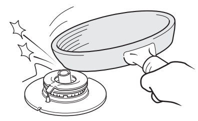
■扇風機や冷暖房機器の風を機器に当てない

機器焼損や作動不良の原因になります。



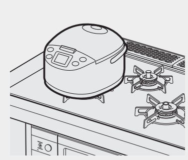
■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。



お願い

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- 使うバーナーの操作ボタンをまちがえないように注意してください。
- 使用中に、ガス栓（ねじガス栓）を操作しての消火はしないでください。
- コンロを使用している場合は、機器下のキャビネットとびらをゆっくり開閉してください。火が途中で消える場合があります。
- 熱くなったなべなどをラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。
- トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わない。磁力線により本製品が故障する原因となります。



準備をしましょう

乾電池の取り付け

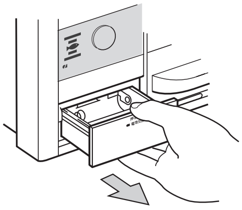
電池ケースはパネル前面にあります。⊕⊖方向を確かめて乾電池をセットしてください。また､電池交換サインが点滅したら、電池を交換してください。➡ 49 ページ

1 機器が冷めていることを確認する

2 電池ケースの［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと電池ケースが少し引き出されます。

3 電池ケースを止まるところまでゆっくりと引き出す

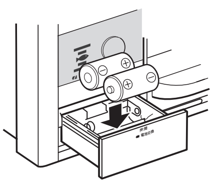


お願い

- 取りはずせない構造になっていますので無理に引っ張ったり上から押さえたりしないでください。機器がこわれる原因になります。

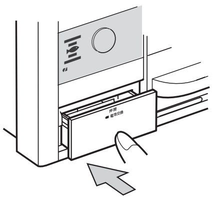
4 電池を入れる

単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個を図のように⊕⊖を確認して正しくはめ込んでください。



5 電池ケースを奥までしっかり押し込む

電池ケースを本体に収納します。



お願い

- 電池ケースを収納するとき、手を挟み込まないように注意してください。

⚠ 警　告

■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない

■新旧・異種の乾電池は混用しない

■器具を廃棄する場合は、乾電池をはずす

ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

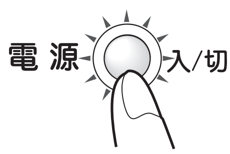
■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

電源の入り／切り

✦電源を入れる

「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 10 ページ

✦電源を切る

電源スイッチを押す

外周の電源ランプが消灯し、電源が切れます。



ワンポイント

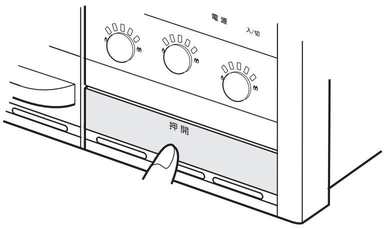
- コンロ、グリル使用中に電源スイッチを押すと自動消火し、電源が切れます。
- 電源が入っている状態で、コンロ・グリルを使用していないと、3 分後（購入時）に自動で電源が切れます。
（設定時間は変更することができます。➡ 37 ページ）
- オートオフ 5 秒前になると、「ピピッ」とお知らせし、消灯までの間、電源ランプが点滅します。

操作部の開け／閉め

✦開ける

操作部の［押：開］付近を指で押す

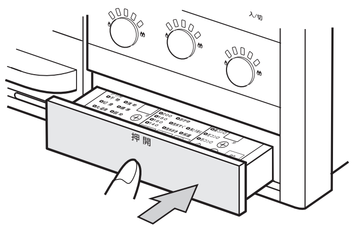
押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。
操作部表面に保護シートが貼ってあります。ご使用時は保護シートをはがしてください。



✦閉める

操作部を奥までしっかり押し込む

操作部を本体に収納します。



お願い

- **操作部は取りはずせない構造になっていますので無理に引っ張ったり上から押さえたりしないでください。**
  機器がこわれる原因になります。
- **操作部を収納するとき、手を挟み込まないようにしてください。**

誤ってボタンやスイッチが押されるのを防ぐ【ロック機能】

コンロやグリルの操作ができないように、ロックすることができます。電源スイッチを「切」にしてもロック状態を記憶していますので小さいお子様をお持ちのご家庭でも安心です。

✦ロックをする

ロック中は、電源スイッチの「入／切」以外の操作はできません。

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

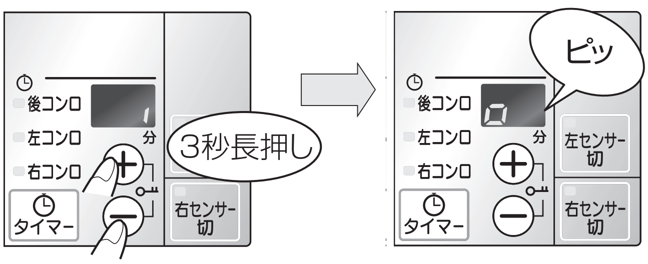
2 操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

3 すべての操作ボタンが消火の位置にあることを確認する

4 ロック［+、−］キーを同時に長押しする（3 秒以上）

コンロ表示部に「 I」→「_I」→「LI」→「□」と表示されます。
「□」が表示されたとき、「ピッ」とお知らせすると同時にロックされます。



ワンポイント

- ロック中に電源スイッチを押すと、電源ランプが点滅します。

✦ロックを解除する

ロック［+、−］キーを同時に長押しする（3 秒以上）

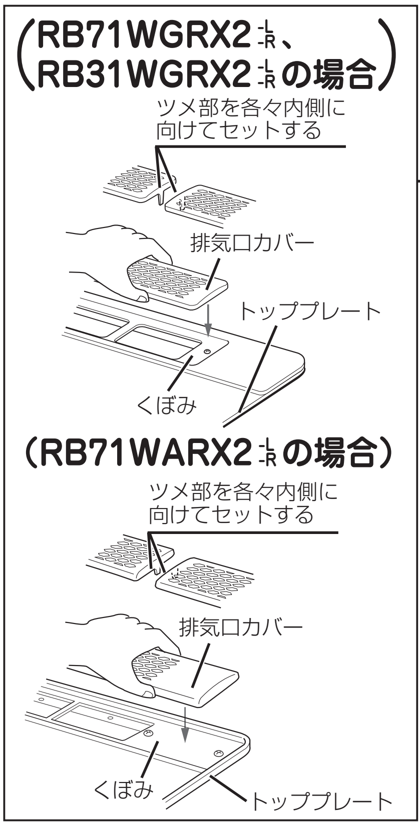
コンロ表示部に「 I」→「_I」→「LI」→「□」と表示されます。
「□」が表示されたとき、「ピッ」とお知らせすると同時にロックが解除されます。
「□」の表示は消灯します。

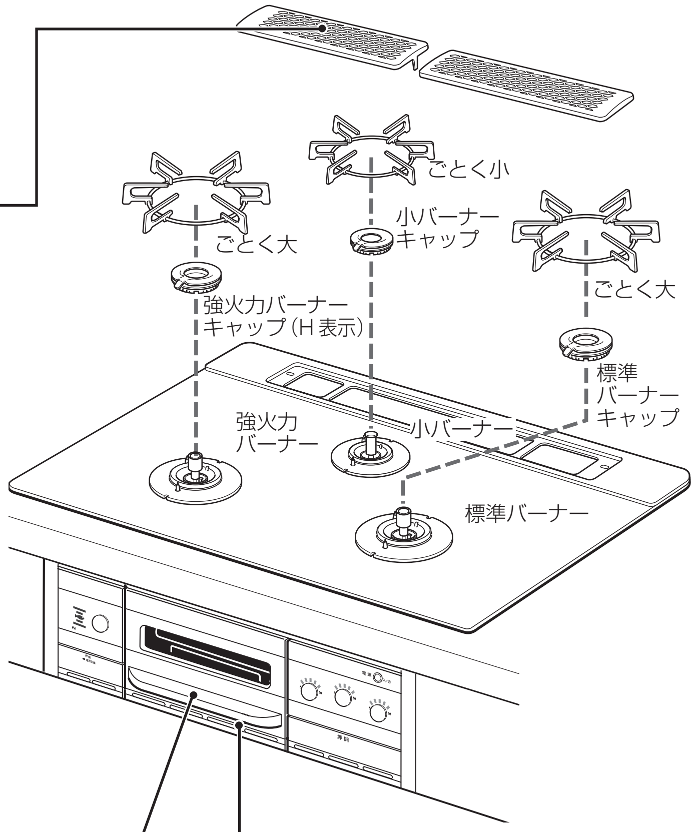
準備をしましょう

各部品のセット

排気口カバー

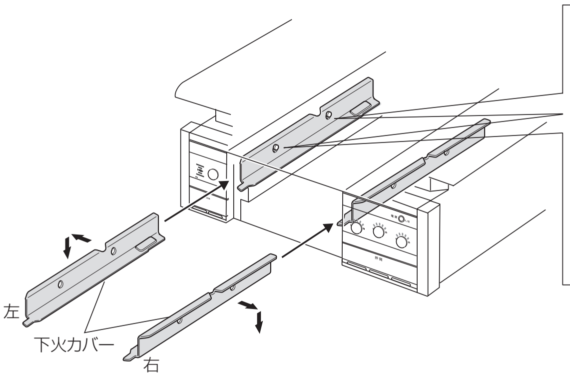
2つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向けトップブレートのくぼみにセットしてください。

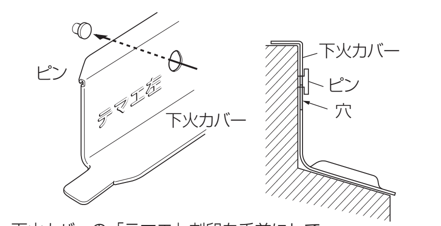




※図は強火力バーナーが左側の機器です。

下火カバー

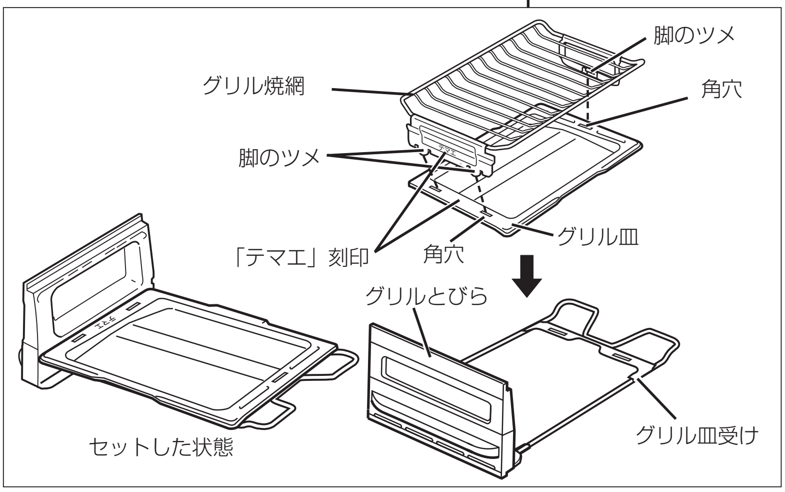




下火カバーの「テマエ」刻印を手前にして、穴(2カ所)をグリルの側面にあるピンに通してください。

グリル皿・グリル焼網

- グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、後部2カ所の切り欠きに、皿受け後部の棒が入るようにセットしてください。
- グリル焼網の「テマエ」刻印を手前にして、脚のツメを、グリル皿の角穴にセットしてください。(3カ所)

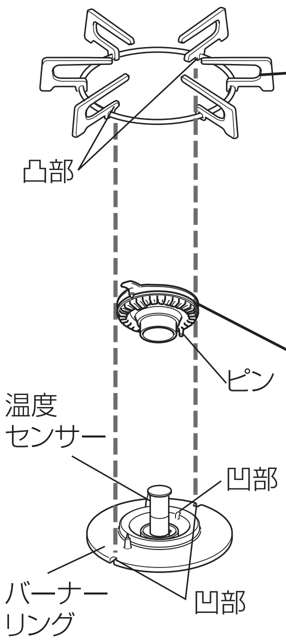


ごとく・バーナーキャップ

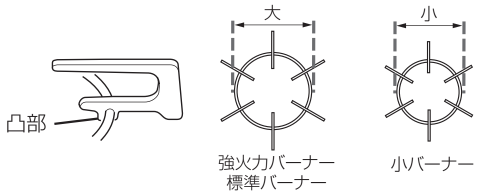
下図のように各部品を正しくセットしてください。

✦小バーナー

✦標準バーナー・強火力バーナー

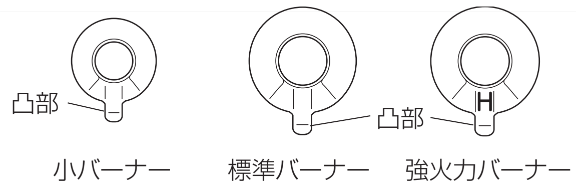


ごとく

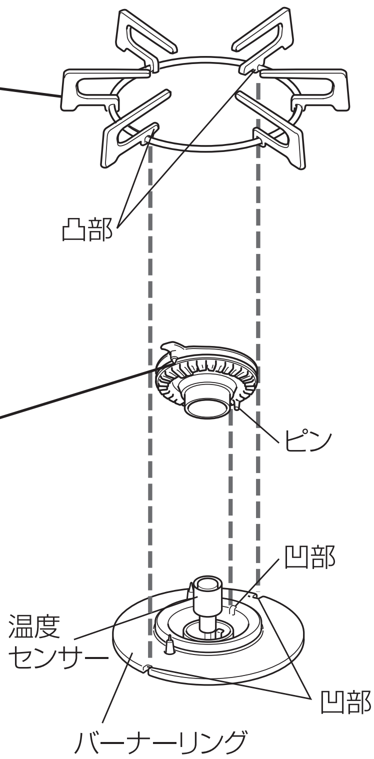


ごとく内側の凸部をバーナーリングの凹部に入れて正しくセットしてください。

バーナーキャップ



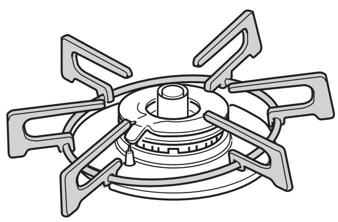
凸部を前にしてバーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて正しくセットしてください。強火力バーナー用には「H」の刻印が表示してあります。標準バーナー用とまちがえないようにセットしてください。



⚠ 注　意

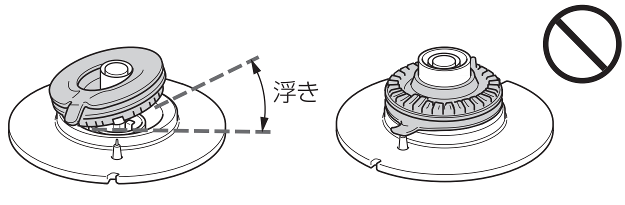
■ごとくは正しくセットする

誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、かたむいたり、倒れたりします。



■バーナーキャップは誤ったセットで使用しない

バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こしたり、また、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。



バーナーキャップの浮き　　バーナーキャップの裏返し

誤ったセットの例

お願い

- バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店、または当社事業所にご相談ください。➡ 49・50 ページ
- バーナーキャップは分解しないでください。
- ごとく、バーナーキャップはホーロー仕上げです。よごれなどが焼きつくことがありますので、こまめに掃除をしてください。よごれが焼きついても性能はかわりません。➡ 39 ページ

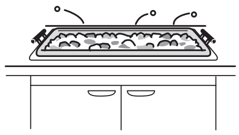
コンロをお使いになる前に

コンロを使うときの注意

下記の注意や「安全上のご注意➡ 6 ページ」をよくお読みになってお使いください。

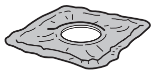
⚠ 警　告

■コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使わない
一酸化炭素中毒のおそれがあります。

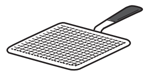


■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使わない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼き網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。


アルミはく製しる受け


省エネごとく

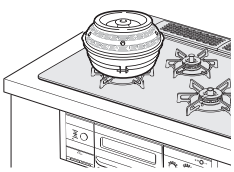

焼き網

⚠ 注　意

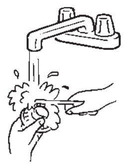
■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。また自動で火力が切り替わる場合があるので火加減に注意してください。


なべなどの大きさに合わせて火力調節

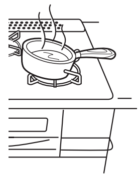
■コンロには石焼いもつぼは使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。



■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする
炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。


水気を切る

■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使わない
なべが傾いてやけどの原因になります。
なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。
小さな片手なべや底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
小さななべは小バーナーをご使用ください。



お願い

- **みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温める**
  強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛び散ったり、なべがはねあがってひっくりかえることがあります。特にだし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。
- **煮こぼれに注意する**
  機器内部およびキャビネット内部のものなどが汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたり、機器を早くいためます。火加減に注意してください。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- 調理中になべをのせかえるときは、いったん消火してください。
- バーナーリングは塗装してありますので、アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具を使用すると温度が異常に上昇し塗装が劣化し、変色したり、はがれたりします。

使用中に自動的に弱火になったときは

高温自動温度調節機能が作動

焼きもの調理・炒りもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに弱火・強火と火力を調整し、なべの異常過熱を防止する機能です。(強火力バーナー・標準バーナー)
この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度が更に上昇した場合は自動消火します。調理ができない場合はセンサー「切」モード（強火力バーナー、標準バーナー）をお使いください。➡16 ページ

ワンポイント

- 炎が自動的に弱火・強火と切り替わりますが、故障ではありません。
- 炎の大きさが自動的に変わります。やけどの恐れがあるため、バーナー付近には顔や手などを近づけないようにしてください。
- 自動消火した場合は、なべなどが大変熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。

料理に応じて使い分け

標準バーナー

■天ぷら・フライなどの揚げもの
■煮もの・煮こみ料理

小バーナー

■炊飯・おかゆ

強火力バーナー

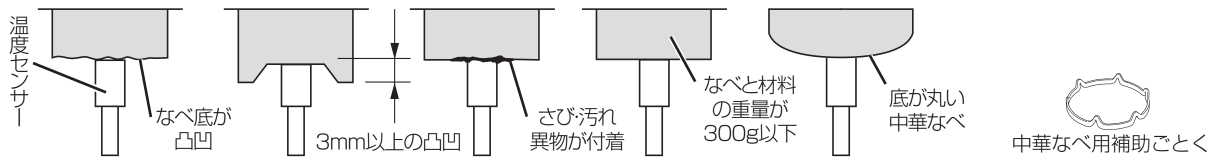
■炒めものなど、強い火力を必要とする料理
- 炒飯・焼きそば・野菜炒めなど
- たこ焼き・ホイル焼き・お好み焼きなど
- ポークソテー・ソーセージなどから焼きにちかい料理

使用できるなべと温度センサー

●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警　告

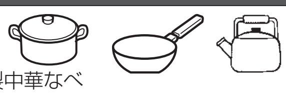
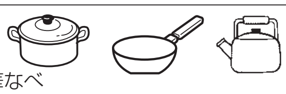
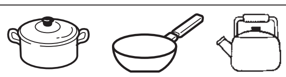
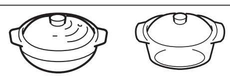
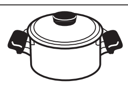
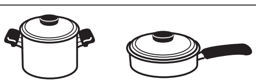
■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない
- 温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 中華なべ用補助ごとくを使用すると温度センサーがなべ底に密着しない場合があります。



■耐熱ガラス容器、土なべなど熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべなどでの油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火の原因となります。



なべの種類	油料理（揚げものなど）	その他の料理（煮ものなど）	温調機能 揚げものモード ➡18ページ	温調機能 湯わかしモード ➡22ページ
アルミ 銅 底の平らなアルミ製中華なべ 	○（油量：200mℓ以上）	○	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○（水量：500mℓ～2ℓ）
鉄 ホーロー ステンレス（厚手） 底の平らな鉄製中華なべ 	○（油量：200mℓ以上）	○	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○（水量：500mℓ～2ℓ）
ステンレス（薄手：なべ底厚み2.5mm未満） 	×	○	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○（水量：500mℓ～2ℓ）
土なべ 耐熱ガラス容器 	×	○（ただし、消火する場合があります）	×	×
圧力なべ 	×	○（ただし、消火する場合があります）	×	×
無水なべ 多層なべ 	○（油量：200mℓ以上）	○	×	○（水量：500mℓ～2ℓ）

○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

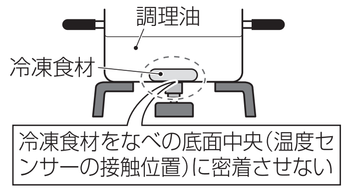
中華なべについて

- なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華なべの種類によってはなべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
- 必ず取っ手を持って調理してください。

コンロをお使いになる前に

⚠ 警　告

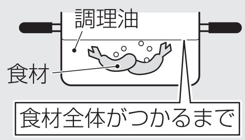
■冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げものをしない
なべの底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。



■複数回使った調理油で揚げものをしない
何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

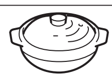
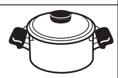
■揚げ過ぎない
豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず200mℓ以上）を入れて行う
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
特にフライパンなどの底が広いなべで揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。



■センサー「切」モードは揚げもの調理には使用しない
調理油の温度が高くなり、発火する恐れがあります。

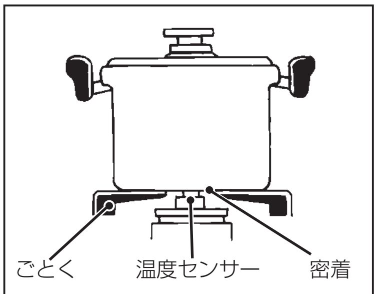
炊飯に適したなべを使いましょう ➡ 20 ページ

炊飯に使用するなべの種類		白米 洗米すぐ	白米 洗米おき	白米 おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用なべ 	RTR-300D1	○	○	○	炊飯3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
	RTR-500	○	○	○	炊飯5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
アルミ製のなべ 		○	○	○	薄手（2mm以下）の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ 		×	○	○	・「洗米すぐ」は、ごはんに芯ができ、上手に炊けません。また、「洗米すぐ」「洗米おき」ともに焦げる場合があります。 ・薄手（2.5mm以下）のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
土なべ 		×	×	○	おかゆ以外は炊けません。 ふきこぼれる場合はふたを少しずらしたり、持ちあげたりしてふきこぼれないようにしてください。
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ 		×	×	×	焦げついたり消火したりしてうまく炊けません。使用しないでください。

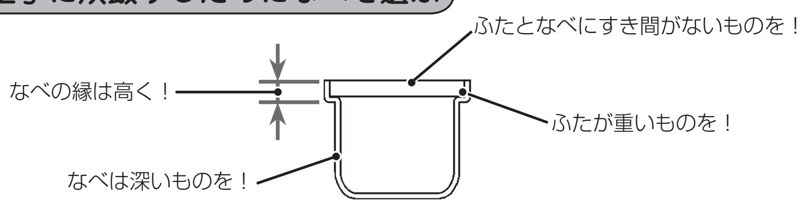
○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

✦なべは正しくセットする

なべにふたをして、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するようにセットしてください。



上手に炊飯するためになべを選ぶ



●ふきこぼれて、ご飯がかたくなったり焦げたりする原因になります。

安全機能を一時的に解除する【センサー「切」モード】

センサー「切」モードは強火力バーナー、標準バーナーにて使用できるモードです。
高温状態が 30 分間継続した場合、自動消火します。

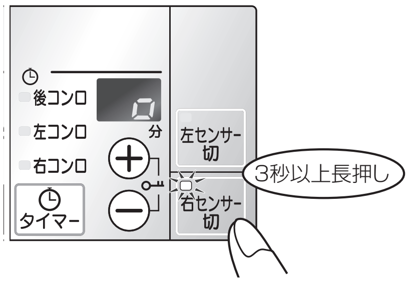
こんなときにお使いください

●炒りごま、ウインナー炒めなどのから焼きに近い調理や高温になる調理→「焦げつき消火機能」が働いて消火する。

センサーを解除したい場合

左センサー切キー、または右センサー切キーを長押しする（3 秒以上）

●**左センサー切キー**：強火力バーナーのセンサーを解除します。
●**右センサー切キー**：標準バーナーのセンサーを解除します。



センサー切ランプが点灯し、センサーが解除されます。

ワンポイント

●センサー切モード中でもタイマーモードは使用できます。

⚠ 警　告

■**センサー「切」モードは揚げもの調理には使用しない**
調理油の温度が高くなり、発火する恐れがあります。

コンロを使いましょう

コンロ操作の基本

全てのコンロには消し忘れ消火機能がついていますので約 2 時間連続使用すると、自動消火します。➡ 3 ページ

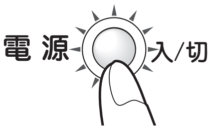
step ① 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

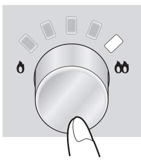


ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 10 ページ

step ② 点　火

なべ（やかん）を置いて、操作ボタンを押す



火力表示ランプが点灯し、現在の火力を表示します。

⚠ 注　意

■万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作を行う

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。

必ず守る

ワンポイント

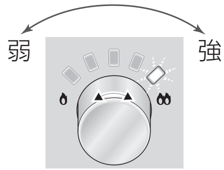
- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。
- 長時間使用していなかったり、朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

step ③ 火力調節

操作ボタンをゆっくり左右に回す

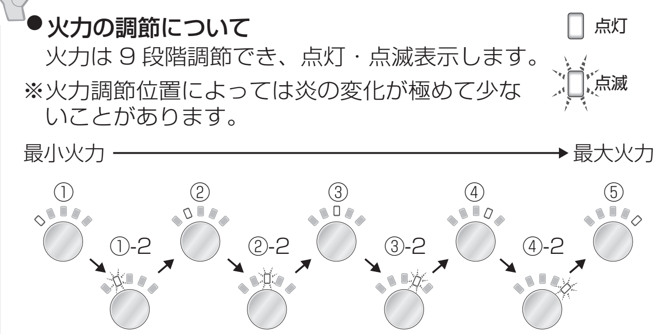
火力が調節できます。合わせた段階の火力表示ランプが点灯、または点滅します。

- **右に回す**：火力が強くなる
- **左に回す**：火力が弱くなる



ワンポイント

- **火力の調節について**
  火力は 9 段階調節でき、点灯・点滅表示します。
  ※火力調節位置によっては炎の変化が極めて少ないことがあります。

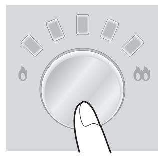


- **次のような場合、自動的に火力が変わることがあります。**
  ・なべの温度が上がり、高温自動温度調節機能がはたらいた場合。➡ 13 ページ

step ④ 消　火

1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

火力表示ランプが消灯します。
必ず火が消えたことを確認してください。



ワンポイント

- 自動消火した場合にはすぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。
- 消火して約 0.5 秒以内は安全のため再点火できません。しばらく待ってから再度、点火してください。

2 電源スイッチを押す

外周の電源ランプが消灯し、電源が切れます。



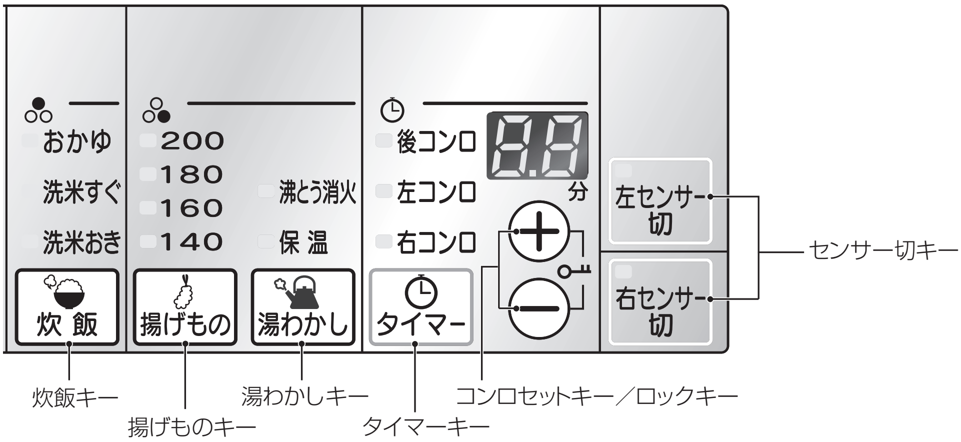
⚠ 注　意

接触禁止

■使用中、使用直後はグリルとびら取っ手・操作ボタン・操作部以外の部分は高温になっていますのでさわらないでください。

■使用中、使用直後はトッププレート枠やガラス面も高温になります。

コンロ操作部の使いかた



※図は強火力バーナーが左側の機器の場合です。
※操作部の詳細は 2 ページを参照してください。

調理油の温度を自動調節【揚げものモード】

揚げものモードは標準バーナーにて揚げもの時に使用できるモードです。
天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに油の温度を一定に保つことができます。

step 1 電　源

「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

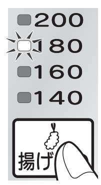
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 10 ページ

step 2 モード設定

1 操作部を押し開ける

2 揚げものキーを押す

揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。



ワンポイント

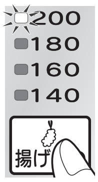
- 揚げものキーの 1 回めの操作時は、180℃に設定されています。

コンロを使いましょう

step 3 温度セット

揚げものキーを押し、温度を設定する

揚げものキーを押すごとに、
「**180℃**」→「200℃」→「140℃」→
「160℃」→消灯（取り消し）→「**180℃**」
…の順で切り替わります。



〈揚げもの調理の設定温度の目安〉

温度	料理
160℃	とりのからあげ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもちあげ

〈フライパンでの揚げもの以外の調理温度の目安〉

温度	料理
140～150℃	厚焼き卵、ホットケーキ、ハンバーグ
160～180℃	お好み焼き、ギョーザ

- 焦げの程度はなべの材質、火力、調理内容により異なります。
- フライパンの種類、料理によっては焦げめが強く付く場合がありますので焼き加減を見ながら火力調節をしてください。

ワンポイント

- 調理の途中でも設定温度を変えることができます。
- 消灯（取り消し）にすると**揚げものモード**が取り消され**自動判別モード**➡ **26** ページに設定されます。
- 揚げものキーを約３秒間押し続けると、ブザーが「ピッ」と鳴り、揚げもの設定温度表示ランプが点滅し、表示温度より 10℃高く設定できます。もう一度揚げものキーを押すとこの設定は解除され、表示の設定温度（170℃に設定されている場合は、とりけし）になります。お好みに合わせてお使いください。（この設定は、点火するたびに行ってください。）

step 4 点　火

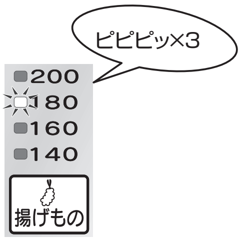
なべを置いて、標準バーナーの点火操作をする

点火操作➡ **17** ページを参照してください。

step 5 調　理

1 点火後、油が設定された温度になると…

ブザーで「ピピピッ」と３回鳴ってお知らせします。



2 調理をはじめる

自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。

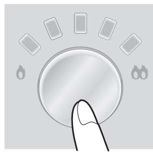
ワンポイント

- **お好みにより、コンロタイマーモードを同時に使うことができます。**
タイマーキーを押すと、コンロ表示部に“5”が表示されます。コンロセット［＋　－］キーを押して時間をセットします。設定された温度になると、ブザーでお知らせしカウントダウンを始めます。また、温度セット時にタイマーをセットすることもできます。揚げものキーを押し温度を設定します。次にタイマーキーを押し時間をセットし、点火操作をします。
（➡ **25** ページの**モード設定**を参照してください。）

step 6 終　了

1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

火力表示ランプと操作部ランプが消灯します。
必ず火が消えたことを確認してください。



2 操作部を奥までしっかり押し込む

操作部を本体に収納します。

3 電源スイッチを押す

外周の電源ランプが消灯し、電源が切れます。



ワンポイント

- **揚げものモード**の油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類・材質や厚さ、油量などにより、設定した温度と異なる場合があります。加減してお使いください。
- なべの材質は、鉄製なべで、油量は0.5 ℓ～1ℓ が最適です。アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ホーローは高めに温度制御します。
油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高めに温度制御します。

ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】

炊飯モードは小バーナーで使用できるモードです。
炊飯時に以下の３つのモードで使用できます。また､別売の炊飯専用なべ(➡ **49** ページ)をお使いいただくと､上手に炊飯できます。

- **洗米おきモード**：水に浸しおきしたお米を炊飯する場合
- **洗米すぐモード**：洗米してすぐに炊飯する場合
- **おかゆモード**：お米からおかゆを作る場合

お米の準備【炊飯モード】

炊飯モードを使う前のお米の準備について説明しています。

step ① お米をはかる

180㎖用計量カップでお米をはかる

180㎖用計量カップを使うと､**1カップで米１合**になります。

- **1 回で炊ける量は、**
  ごはん：**1～5合**（5合以上は炊けません）
  おかゆ：全がゆは**1合以下**（約5人前）
  　　　　七分がゆは**0.5合以下**（約3人前）

step ② お米を洗う

1 **たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる**



2 **「かき混ぜ→洗い流す」を数回繰り返す**

にごりがうすくなるまで手早く洗ってください。

ワンポイント

- 無洗米の場合は、1、2度すすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になります。

step ③ お米を水に浸す

新米・古米、かため・やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。
炊飯に適したなべを使用してください。➡ **15** ページ

180㎖用計量カップで水をはかる

180㎖用計量カップを使うと、**1カップで水180㎖**になります。

〈水加減の目安〉

米の量	水量		
	炊飯	おかゆ	
容量（重量：合数）		全がゆ	七分がゆ
45㎖（38g：0.25 合）	—	360㎖	470㎖
90㎖（75g：0.5 合）	—	540㎖	630㎖
180㎖（150g：1 合）	300㎖	900㎖	—
270㎖（225g：1.5 合）	390㎖	—	—
360㎖（300g：2 合）	480㎖	—	—
450㎖（375g：2.5 合）	580㎖	—	—
540㎖（450g：3 合）	670㎖	—	—
720㎖（600g：4 合）	930㎖	—	—
900㎖（750g：5 合）	1130㎖	—	—

ワンポイント

- **白米について**
  ・新米はやや水を少なめにしてください。
- **無洗米について**
  ・無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
  ・水の量を約 3%程度多くする。または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- **胚芽精米、輸入米、古米、麦ごはんについて**
  ・水に浸してから**洗米おきモード**で炊飯してください。
  ・水をやや多めにしてください。
- **おかゆについて**
  ・途中でかき混ぜると焦げつきやすく粘りが出て風味が悪くなります。
  ・米粒がつぶれ、のり状にならないように塩はでき上がる直前に入れてください。
  ・出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。
- **炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える。**
- お米が入っている袋に記載してある内容（方法、手順など）を確認してから炊飯してください。

step ④ 水加減をする

洗米おきモードや**おかゆモード**の場合､浸しおきをしてください。

〈お米を浸す時間の目安〉

お米の種類		お米を水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
炊飯	白米・無洗米	30分以上	60分以上
炊飯	胚芽精米・輸入米・古米・麦ごはん	60分以上	90分以上
おかゆ		0～30分	0～30分

お願い

- 無洗米の場合は必ず浸しおきをして、**洗米おきモード**で炊いてください。ふきこぼれる場合があります。

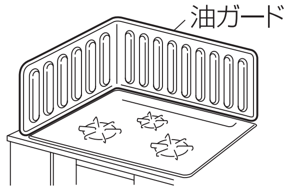
ワンポイント

- 洗米した後、すぐに炊飯をしない場合は、必ず30分以上水に浸してから**洗米おきモード**で炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を、**洗米おきモード**で炊飯するとごはんがかたくなります。また、洗米して水に浸しておいたお米を**洗米すぐモード**で炊飯するとやわらかくなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はニオイ、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

コンロを使いましょう

ごはんを炊く【炊飯モード】

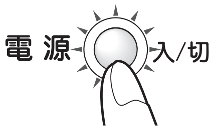
機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。



step 1 電　源

「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ **10** ページ

step 2 モード設定

1 操作部を押し開ける

2 炊飯キーを押す

炊飯表示ランプ「洗米おき」が点灯します。
炊飯キーを押すごとに、
「**洗米おき**」→「洗米すぐ」→「おかゆ」→消灯（取り消し）→「**洗米おき**」…の順で切り替わります。



ワンポイント

- **洗米おきモードで３合（450g）炊飯の場合、通常で約 22 分で炊き上がります。**
- **おかゆモードの場合、約 35 ～ 50 分で炊き上がります。**
- 消灯（取り消し）にすると、炊飯モードが取り消され自動判別モード➡ **26** ページに設定されます。

step 3 点　火

小バーナーの点火操作をする

点火操作➡ **17** ページを参照してください。

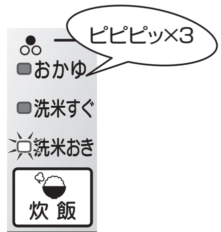
お願い

- 炊飯モード中は操作ボタンで火力調節ができません。そのままの火力でお使いください。

step 4 炊　飯

1 ごはんが炊きあがると自動消火し、むらしタイマーが自動でスタートする

ブザーが「ピピピッ」と３回鳴ってお知らせし、火力表示ランプが点滅します。
同時に、約 10 分間のむらしタイマーがスタートします。
むらし中は、炊飯表示ランプは点灯しています。



2 むらしタイマーが終了すると…

ブザーが「ピー」と１回鳴ってお知らせし、炊飯表示ランプが点滅します。

ワンポイント

- むらしが終わるまでふたを開けないでください。
- むらし後、ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。
- **おかゆモード**の場合はむらしの必要はありませんので、炊き上がりますと自動で消火し、ブザーで「ピー」とお知らせし、炊飯表示ランプが点滅します。
- **炊き上がりは、お米の種類、水の量、水に浸す時間などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。**

step 5 終　了

小バーナーの消火操作をする

終了操作➡ **19** ページを参照してください。

ワンポイント

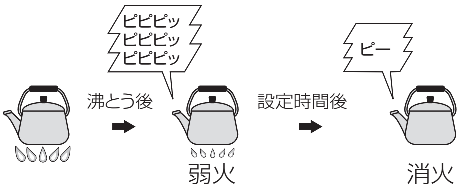
- ２度炊きや温め直しはできません。（焦げつくことがあります）
- 炊き上がったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
- おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがでたり、焦げつきやすくなります。
- ふきこぼれる場合はふたを少しずらしたり、もちあげたりしてふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊き上がりで、水分量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節をしてください。

保温と沸とう消火の 2 つのモード【湯わかしモード】

湯わかしモードは標準バーナーで使用できるモードです。
湯わかしモードには**保温モード**と**沸とうモード**の 2 つのモードがあり、沸とう後の調理時間を設定できます。調理用途によりどちらかを選択してください。

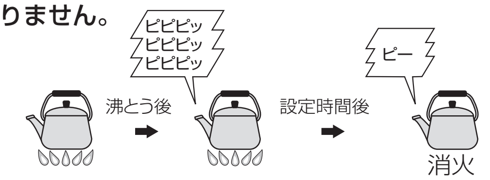
保温モード

沸とう後、自動的に弱火になります。
設定時間が経過すると、自動的に消火します。



沸とう消火モード

沸とう後設定時間が経過すると、自動的に消火します。
タイマー使用時に火力の調節が可能です。
※弱火にはなりません。



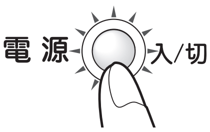
保温モード【湯わかしモード】

下の図はすべて強火力バーナーが左側の機器の場合です。

step ① 電　源

「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



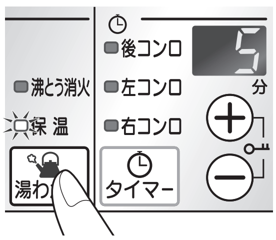
ワンポイント
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ **10** ページ

step ② モードおよび時間の設定

1 操作部を押し開ける

2 湯わかしキーを 1 度押す

保温モードが設定され、保温ランプが点灯し、タイマー表示部に "5" が表示されます。



ワンポイント
- タイマー時間を変更しない場合、沸とうしてから約 5 分後に自動消火します。

✦沸とう後のタイマー時間を変更する場合

沸とう後の時間を、1 ～ 99 分の間で変更できます。
タイマー時間は、点火したあとでも設定できます。

コンロセット［＋、－］キーを押す

沸とう後の時間をセットします。
- **［＋］キー（1 回押し）**：1 分増。
- **［－］キー（1 回押し）**：1 分減。
- **［＋］キー（押し続ける）**：5 分刻みで増。
- **［－］キー（押し続ける）**：5 分刻みで減。

✦取り消しする場合

湯わかしキーを 2 回押す

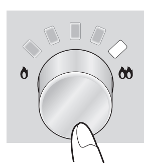
湯わかしキーを押すごとに、
「**保温**」→「沸とう消火」→消灯（取り消し）→「**保温**」…の順で切り替わります。

ワンポイント
- 消灯（取り消し）にすると、**湯わかしモード**が取り消され**自動判別モード**➡ **26** ページに設定されます。

step ③ 点　火

1 標準バーナーの点火操作をする

点火操作➡ **17** ページを参照してください。



2 沸とうすると…

沸とう後、ブザーで「ピピピッ」と 3 回鳴ってお知らせし、弱火になります。タイマー表示が動き始めます。

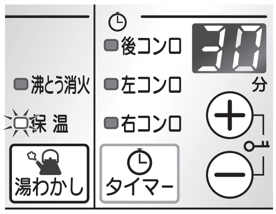
ワンポイント
- 沸とうして弱火になると、火力は変えられません。

コンロを使いましょう

step 4 時間終了

1 セット時間終了 30 秒前になると…

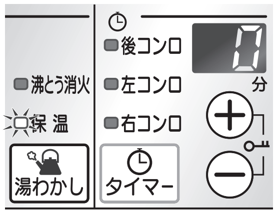
ブザーが「ピピピッ」と 3 回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



（秒表示）

2 セット時間が終了すると…

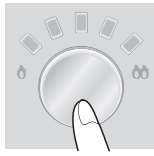
ブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせし、火力表示ランプと保温ランプが点滅し、自動消火します。



step 5 終　了

標準バーナーの消火操作をする

終了操作➡ **19** ページを参照してください。



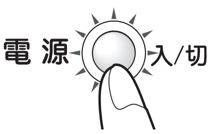
沸とう消火モード【湯わかしモード】

下の図はすべて強火力バーナーが左側の機器の場合です。

step 1 電　源

「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

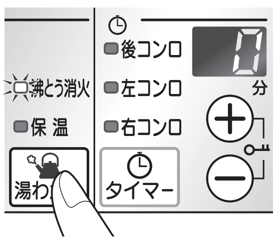
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ **10** ページ

step 2 モードおよび時間の設定

1 操作部を押し開ける

2 湯わかしキーを 2 度押す

沸とう消火モードが設定され、沸とう消火ランプが点灯し､タイマー表示部に "0" が表示されます。



✦沸とう後のタイマー時間を変更する場合

沸とう後の時間を、1 ～ 99 分の間で変更できます。タイマー時間は、点火したあとでも設定できます。

コンロセット［+、−］キーを押す

沸とう後の時間をセットします。

- **［+］キー（1 回押し）**：1 分増。
- **［−］キー（1 回押し）**：1 分減。
- **［+］キー（押し続ける）**：5 分刻みで増。
- **［−］キー（押し続ける）**：5 分刻みで減。

✦取り消しする場合

湯わかしキーを 1 回押す

湯わかしキーを押すごとに、
「**保温**」→「沸とう消火」→消灯（取り消し）→「**保温**」…の順で切り替わります。

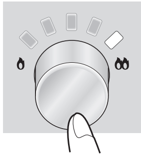
ワンポイント

- 設定時間が「0 分」の場合、沸とう後すぐに自動消火します。
- 一度時間を設定すると「0 分」には戻りません。
- 消灯（取り消し）にすると、**湯わかしモード**が取り消され**自動判別モード**➡ **26** ページに設定されます。

step 3 点　火

1 標準バーナーの点火操作をする

点火操作➡ 17ページを参照してください。



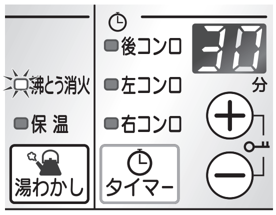
2 沸とうすると…

沸とう後、ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせしてから、タイマー表示が動き始めます。

step 4 時間終了

1 セット時間終了 30 秒前になると…

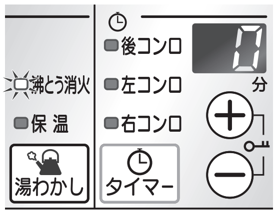
ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



（秒表示）

2 セット時間が終了すると…

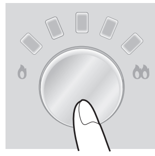
ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、火力表示ランプと沸とう消火ランプが点滅し、自動消火します。



step 5 終　了

標準バーナーの消火操作をする

終了操作➡ 19ページを参照してください。



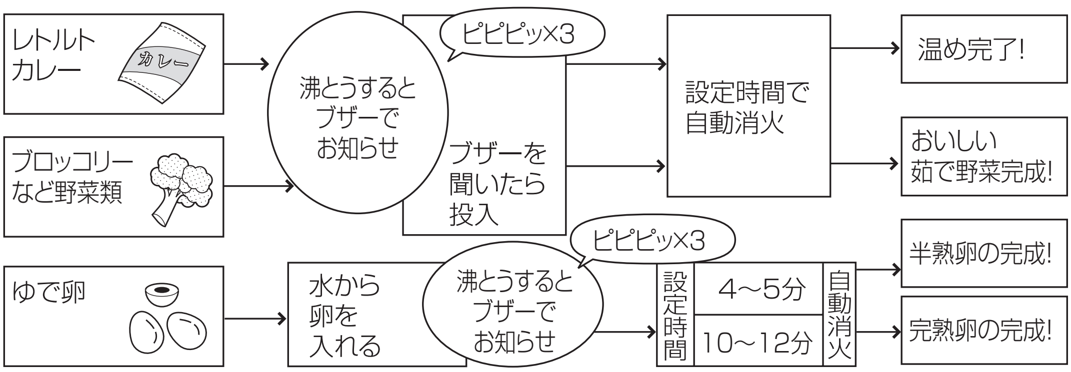
ワンポイント

- 底の平らな金属製のやかんを使ってください。
- **温度センサーが正しく働くように、ブザーが鳴るまで（沸とうするまで）以下のことはしないでください。**
  - ・やかんやなべのふたの開閉はしない。
  - ・水をかき混ぜない。
  - ・火力を変えない。
  - ・やかんやなべを動かさない。
  - ・水や具を入れない。
- ふたをしていない場合や、水量が多い（2ℓ以上）場合、火力が小さい場合は正しく検知しないことがあります。
- なべの材質、形状および水量によっては、沸とうして消火するまでの間にふきこぼれることがあります。やけどなどにご注意ください。

湯わかしモードの活用法【湯わかしモード】

上手に使えば、レトルトカレーの温め、ブロッコリーなどの茹で野菜、ゆで卵、麺類の茹で上げ、お茶の煮出しなどに活用できます。

●「沸とう消火モード」はこんな使い方もできます。



ワンポイント

湯わかしモードの便利な使い方
沸とう消火モードの場合、吹きこぼれが心配なときは、沸とうしてから火力を調節してください。また、ゆで卵などは**保温モード**でもできます。

コンロを使いましょう

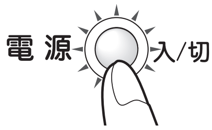
設定した時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】

コンロタイマーは 1 カ所のコンロバーナーのみセットが可能です。
湯わかしモードを使用している場合はすべての**コンロタイマーモード**は設定できません。
下の図はすべて強火力バーナーが左側の機器の場合です。

step ① 電　源

「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ **10** ページ

step ② モード設定

1 操作部を押し開ける

2 タイマーキーを押し、設定したいコンロを選択する

選択したコンロにランプが点灯し、タイマー表示部に“1”が表示されます。
タイマーキーを押すごとに、**「右コンロ」→「左コンロ」→「後コンロ」→消灯（取り消し）→「右コンロ」**…の順で切り替わります。



step ③ 時間設定

選択したコンロの点火時間を､1～99分の間で変更できます。
タイマー時間は、点火したあとでも設定できます。

コンロセット［+、−］キーを押し、時間をセットする

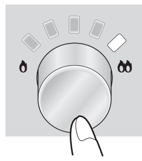


- **［+］キー（1 回押し）**：1 分増えます。
- **［−］キー（1 回押し）**：1 分減ります。
- **［+］キー（押し続ける）**：5 分刻みで増えます。
- **［−］キー（押し続ける）**：5 分刻みで減ります。

step ④ 点　火

コンロバーナーの点火操作をする

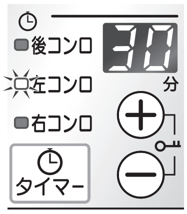
点火操作➡ **17** ページを参照してください。



step ⑤ 時間終了

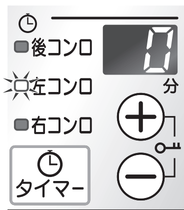
1 セット時間終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピピッ」と３回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



2 セット時間が終了すると…

（秒表示）

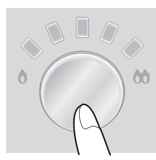


ブザーが「ピー」と 1 回鳴り、火力表示ランプと選択したコンロのタイマー使用表示ランプが点滅し、自動消火します。

step ⑥ 終　了

コンロバーナーの消火操作をする

終了操作➡ **19** ページを参照してください。



ワンポイント

- **コンロタイマーはタイマーキーを押すことにより途中で他のコンロに変更ができます。この場合、コンロ表示部は“1”が表示されます。再度時間をセット してください。**

自動判別モード

各モードを使用中、とりけしに設定すると**自動判別モード**に設定されます。**自動判別モード**では、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全装置を選択します。（通常に使用できる状態です）
点火初期は、**自動判別モード**に設定されています。また、**コンロタイマーモード**使用中も焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能がタイマーに優先して作動します。

グリルをお使いになる前に

グリルを使うときの注意

下記の注意や「安全上のご注意」➡ 6ページをよくお読みになってお使いください。

⚠ 警　告

■グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除くまた使用後も必ず掃除をする

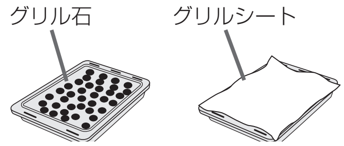
グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。脂の多い調理物（さんまやとり肉など）は特に注意してください。なおグリル皿には何も入れないでください。



脂を取り除く

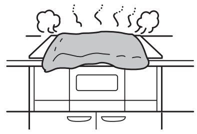
■グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が過熱され燃えて火災の原因となります。



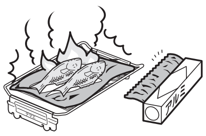
■グリル使用中、排気口の上にタオル、ふきんなどを乗せない

不完全燃焼や火災の原因になります。



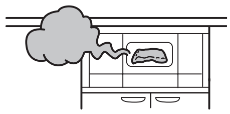
■脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。



■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する　またグリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しない

食品くずやふきんなどが燃えることがあります。

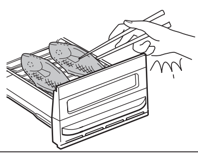


確認する

⚠ 注　意

■魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

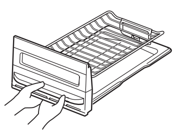
手や腕が触れるとやけどをすることがあります。



接触禁止

■グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない

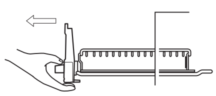
使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。



接触禁止

■グリル皿の出し入れはゆっくり確実に

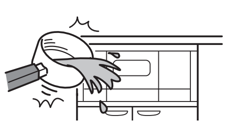
水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。



ゆっくり確実に

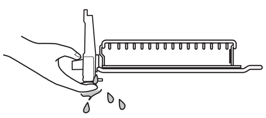
■熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない

ガラスが割れてけがをする原因になります。



■グリル皿の持ち運びはていねいに

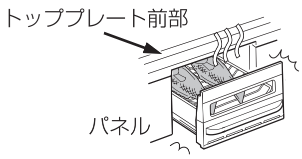
使用中、使用直後はグリル皿にたまった脂が高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。



ていねいに

■グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

ワークトップを焦がしたり、機器の上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。



■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。

⚠ 注　意

■グリル皿に水を入れないで使用する
お湯がこぼれてやけどをする原因になります。

■グリル皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ
使用中、使用直後はグリル皿が高温になっています。やけどをする恐れがあります。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する
飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリルの排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■魚を焼き過ぎない
魚に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
①操作ボタンを押して消火する
②炎が消えるまでグリルとびらを開けない
③消火後、点検を依頼する

■グリルに手や顔などを近づけない　またなべの取っ手を排気口に向けない
排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。



お願い

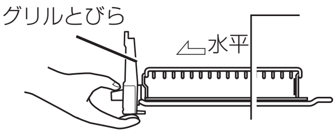
- **点火操作を繰り返すときは、グリルとびらを開けて空気を入れ替えてから行う**
  多量にたまったガスに着火し、やけどの原因になります。
- 調理物(魚など)の種類によっては、グリル調理タイマーが作動する前に発火することがありますので機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
- グリルを使用している場合、グリルとびらはゆっくり開閉してください。
  早い操作で開閉するとコンロやグリルの炎が消える場合があります。

グリルの取り扱いと準備

step ① グリルの取り出し

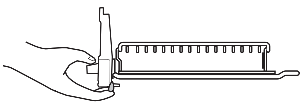
1 グリルとびらをゆっくり引き出す

いっぱいに引き出すと、グリル皿は水平のまま止まります。

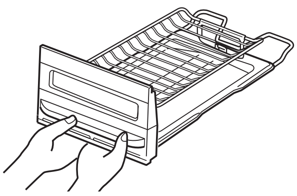


グリルを取り出したり、持ち運ぶときは…

2 グリルとびらをいっぱいに引き出す



3 グリルとびらを両手で持ち上げて、取り出す



ワンポイント

- グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿にキズがついてクリアコートがはがれる原因になります。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は➡ **40** ページを参照してください。

step ② グリルを初めて使うときは

1 梱包部材をすべて取り除く

庫内の紙や梱包部材をすべて取り除いてください。
残っていると、発火の原因になります。

2 約 7 分間から焼きをする

部品に付着している加工油を焼き切ります。
グリルの操作については➡ **30** ページを参照してください。

ワンポイント

- グリル焼網や下火カバーを取り出してから から焼きしてください。
- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。この場合、約5分程度待ってから、再度点火操作をしてください。

グリルを使いましょう

魚の焼きかた

step 1 魚の下ごしらえ

- **冷凍の魚**：しっかり解凍してください。
  しっかり解凍しないと魚が焼き上がる前に、安全機能が作動することがあります。
- **生魚**：水洗いしたあと、水気をよく拭き取ります。
- **みそ漬や粕漬けの魚**：みそや粕をよく拭き取ります。

step 2 塩焼きの下ごしらえ

鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。

- **サバやイワシなど脂肪分が多い背の青い魚は…**

  ➡ **多めに塩をして、時間をおく**
  しっかりと身をしめます。

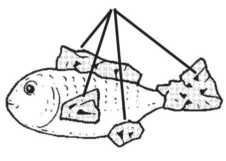
- **白身魚は…**

  ➡ **少なめに塩をふり、おき時間も短めに**

- **川魚やイカ、エビ、貝などは…**

  ➡ **焼く直前に塩をふる**

ワンポイント

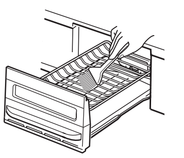


- 魚の重量の約 2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
- 尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。

step 3 グリル焼網に魚を置く前に

両面焼グリルは、上火・下火両面から加熱するため、片面焼グリルに比べ煙が多くでたり、魚がグリル焼網に付着しやすくなることがあります。魚がグリル焼網に付着しやすくなるのは下火バーナーの熱により魚から出たタンパク質が固められ、グリル焼網の周囲に固着したままになることが原因です。

1 グリル焼網に油を薄く塗る



魚がグリル焼網にくっつきにくくなります。

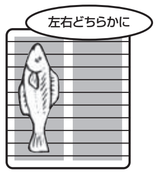
2 2 分程度 から焼き（予熱）をする

焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。グリルの操作については➡ 30 ページを参照してください。

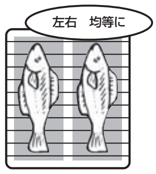
オートメニューモードで焼く場合は、予熱はしないでください。

step 4 グリル焼網に魚を置く

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。



魚を 1 尾 焼く場合



魚を 2 尾 焼く場合



魚を 3 尾以上焼く場合

step 5 魚を焼く

グリルの操作については➡ 30 ページを参照してください。

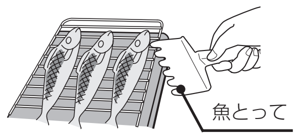
ワンポイント

- たれつきのつけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

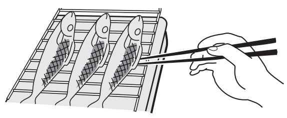
step 6 魚を取り出す

1 魚とっての切りこみをグリル焼網に合わせる

2 焼物の下側に魚とってを入れて取り出す



- グリル焼網に付着した魚をはがします。
- 小さい焼物ならそのまま取り出せます。



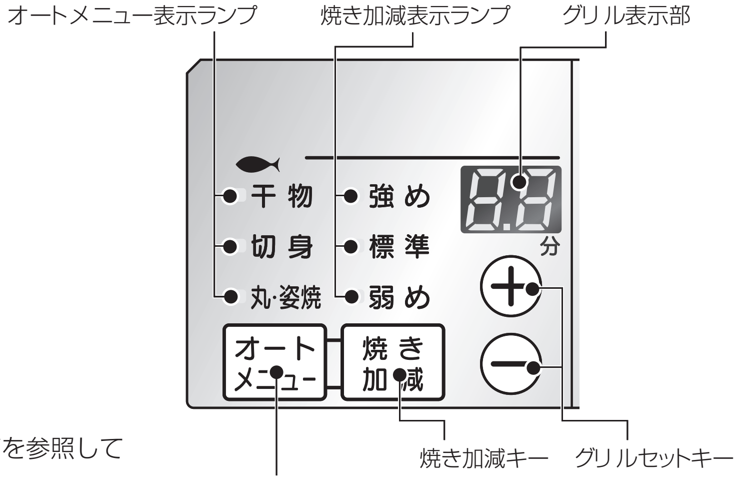
ワンポイント

- 焼き上がる前に、魚をずらすとグリル焼網に付着しにくくなります。

お願い

- 両面焼グリルは、上下の焼きかたが違うので、表と裏の焼きかたが同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節 ➡ 31 ページ を利用してお好みの焼き色にしてください。
- グリルを続けて使用する場合は5分程度間をあけてください。庫内が高温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちにグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。
- 魚とってはグリル庫内に保管しないでください。魚とってがグリル庫内で引っかかり、グリルとびらが引き出せなくなることがあります。
- トーストやクッキーなどの調理は便利な別売のクッキングプレート RCP-62V を用意しています。 ➡ 49 ページ

グリル操作部の使いかた



※操作部の詳細は 2 ページを参照してください。

オートメニューキー
「干物」…………あじやさんまのひらきなどを焼く場合に使います
「切身」…………さばやぶりの切身などを焼く場合に使います
「丸·姿焼」………あじやさんまを丸ごと焼く場合に使います

焼き時間や火加減を任意で調節【マニュアルモード】

グリルは点火すると自動的にタイマーモードに設定されます

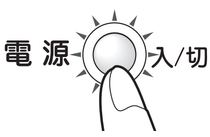
step ① 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 10 ページ

3 グリル皿、グリル焼網をセットする

各部のセット➡ 11 ページを参照してください。
グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

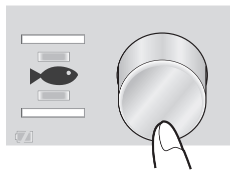
4 グリル焼網に魚を置き、グリルとびらを閉める➡ 29 ページ

5 操作部を押し開ける

step ② 点　火

操作ボタンを押す

火力表示ランプが点灯し、現在の火力を表示します。



⚠ 注　意

■万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作を行う

必ず守る

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。

ワンポイント

- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。
- 長時間使用していなかったり、朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

グリルを使いましょう

step ③ 時間設定

グリルの加熱時間を、1 ～ 15 分の間（庫内の温度がある程度上昇している場合は 1 ～ 8 分または 10 分までの間）で設定できます。

1 グリル表示部に“9”（分）と表示される

庫内の温度がある程度上昇している場合は“6”（分）と表示されます。



2 グリルセット［+、−］キーを押し、時間をセットする

加熱時間をセットします。

- **［+］キー押し**：最大 15 分。
  （庫内温度がある程度上がっている場合は、10 分）
- **［−］キー押し**：最小 1 分。

✦加熱時間をセットしない場合

- 点火してから 9 分後（庫内温度がある程度上がっている場合は 6 分後）に自動消火します。
- 加熱時間の目安は付属のクックブックをごらんください。

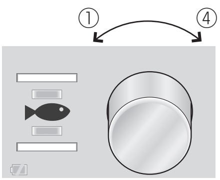
step ④ 火力調節

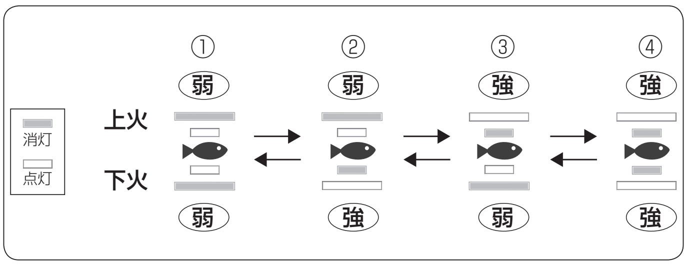
火力は 4 段階あり、それぞれの段階に火力を調節できます。

操作ボタンをゆっくり左右に回す

火力が調節できます。合わせた段階の火力表示ランプが点灯します。

- 操作ボタンを右に回すと下図のように①～④、左に回すと④～①のように火力が変化していきます。





step ⑤ 調理終了・自動消火

1 調理終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピピッ」と 3 回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



（秒表示）

2 加熱時間が終了すると…

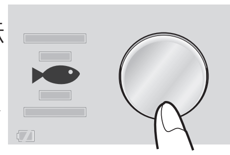
ブザーが「ピー」と 1 回鳴り、火力表示ランプが点滅し、自動消火します。



step ⑥ 終　了

1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

火力表示ランプと操作部の表示が消灯します。
必ず消火したことを確認してください。



2 操作部を押し、本体に収納する

3 電源スイッチを押す

外周の電源ランプが消灯し、電源が切れます。



お願い

- 連続して魚を焼かれる場合は、5 分程度時間をおいてから点火してください。グリル庫内の温度が高くなっているため、焼く魚の種類によっては過熱防止装置が働いて自動消火することがあります。

焼き時間や火加減を自動で調節【オートメニューモード】

生魚の丸身・姿焼や、切身、干物などを自動で焼き上げます。

必ずお守りください

- グリル皿には水を入れないでください。
- 予熱はしないでください。
- 魚以外の調理には使用しないでください。
- 冷凍魚は解凍してから焼いてください。
  （冷凍のまま焼くと焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。）
- オートメニューモードで調理中はグリルとびらを開けないでください。
- オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合、必ずマニュアルモード（手動調理）で焼き足しを行ってください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- オートメニューモードでスタートして、30 秒後以降にオートメニューモードを解除したい場合は、操作ボタンを押して一度消火してください。
- 魚を一度焼きかけて消火し、再度点火して調理する場合はオートメニューモードでは焼かないでください。
  （魚が焼けすぎてしまいますのでマニュアルモードをお使いください。）

上手に調理するために

- オートメニューモードでは 1 匹の場合は左右どちらかに置いた方が上手に焼けます。
- 2 回連続で焼く場合に、庫内温度が高いとオートメニューキーを受け付けない場合があります。その場合は、とびらを開けて約 5 分程度待ってからお使いいただくか、またはマニュアルモードでお使いください。
- 魚の焼け具合は必ずしも一定ではなく、脂ののり方、鮮度、保存状態によって焼き色が薄くなったり濃くなったりすることがあります。（脂ののりがよいほど焦げやすくなります。）

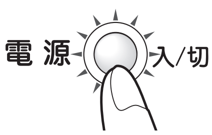
step 1 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。 ➡ 10 ページ

3 魚の下ごしらえをする

オートメニューのメニュー表 ➡ 35 ページを参考に魚の下ごしらえをします。

4 グリル皿、グリル焼網をセットする

各部のセット➡ 11 ページを参照してください。
グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

5 グリル焼網に魚を置き、グリルとびらを閉める➡ 36 ページ

6 操作部を押し開ける

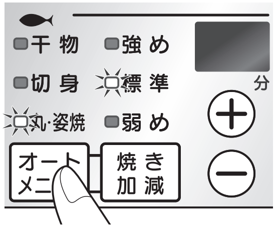
グリルを使いましょう

step 3 モード設定

オートメニューキーを押して魚の状態を、焼き加減キーを押して焼き加減を設定する

「丸・姿焼」ランプと「標準」ランプが点灯します。

- **オートメニューキーで、魚の状態を設定します。**
  オートメニューキーを押すごとに、
  「**丸・姿焼**」→「切身」→「干物」→消灯（とりけし）→「**丸・姿焼**」…の順でモードと表示ランプが切り替わります。
- **焼き加減キーで、焼き加減を設定します。**
  焼き加減キーを押すごとに、
  「**標準**」→「強め」→「弱め」→「**標準**」…の順でモードと表示ランプが切り替わります。



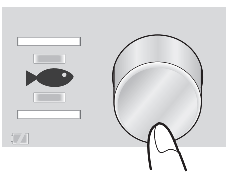
ワンポイント

- 点火後にオートメニュー設定する場合は、点火 30 秒以内にオートメニューキーを押してください。30 秒を超えるとキーを受け付けません。（焼き加減キーは点火後約 90 秒までは変更可能です。）
- 庫内温度がある程度高い場合は「オートメニュー」キーを受け付けません。マニュアルモード（手動調理（➡ **30・31** ページ）を使用してください。

step 4 点　火

操作ボタンを押す

火力表示ランプが点灯し、現在の火力を表示します。火力については➡ **31** ページを参照してください。
オートメニューや焼き加減の設定により、火力は自動的に調整されます。



ワンポイント

- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。

step 5 調理終了・自動消火

1 調理終了（焼き上げ完了）すると…

ブザーが「ピピピッ」と 3 回鳴ってお知らせし、同時にグリル表示部に「30」（秒表示）と表示され、カウントダウンが始まり、オートメニュー表示ランプと焼き加減表示ランプが消灯します。



（秒表示）

2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と 1 回鳴り、自動消火し、火力表示ランプが点滅し、自動消火します。



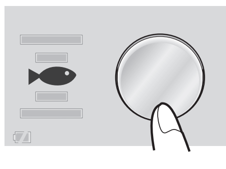
ワンポイント

- 調理終了（焼き上げ完了）から加熱時間の終了までの間、焼きものの焼き加減を見てさらに焼き色をつけたいときは［+］キーでお好みの時間を分単位で設定できます。

step 6 終　了

1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

火力表示ランプが消灯します。
必ず消火したことを確認してください。



2 操作部を押し、本体に収納する

3 電源スイッチを押す

外周の電源ランプが消灯し、電源が切れます。



火力と時間の目安

	メニュー	火力 （上火ー下火）	マニュアルモード（手動調理）の場合の焼き時間（目安です）	オートメニューモード（自動調理）の場合のキー選択 ➡ 33ページ	
				オートメニュー	焼き加減
クックブックのメニュー	あじの塩焼き	強 — 強	13分	丸・姿焼	強め
	いわしの塩焼き	強 — 強	12分	丸・姿焼	標準
	さんまの塩焼き	強 — 強	11分	丸・姿焼	標準
	さばの塩焼き	強 — 強	8分	切身	標準
	さわらの塩焼き	強 — 強	9分	切身	標準
	鮭の切身	強 — 強	9分	切身	標準
	ぶりの照焼き	強 — 強	7分	切身	弱め
	あじのひらき	強 — 強	9分	干物	標準
	ししゃも　等	強 — 強	6分	干物	弱め
	赤魚のかす漬け	弱 — 強	11分	オート不可	
	白身魚の包み焼き	強 — 強	10分		
	なすの肉詰め	弱 — 強	12分		
	鶏肉の塩焼き	弱 — 強	11分		
	焼き魚のハーブマヨネーズあえ	強 — 強	7分		
	ピザトースト	強 — 弱	5分		
	アスパラのベーコン巻き	強 — 強	5分		
	グリル・ド・バナーヌアイスクリーム添え	強 — 強	10分		
	大あさり	弱 — 強	8分		
	厚あげ	強 — 強	7分		
	焼きなす	強 — 強	8分		
	焼きおにぎり（素焼き）	強 — 強	6分		
	焼きおにぎり（たれ焼き）	強 — 強	2分		
	焼きもち	弱 — 強	5分		

●詳細は、クックブックをご参照ください。

	メニュー	火力	焼き時間	オート
その他	みりん干し（かわはぎなど）	強 — 強	6分	オート不可
	みりん干し（いわしなど）※１	強 — 強	予熱３分 焼き時間１分	
	さばのみりん漬け　※２	強 — 弱	5分	
	さばみそ漬け　※２	強 — 弱	8分	

※１　小さいみりん干しは予熱してから焼くと上手に焼けます。
※２　皮を下側、身を上側にしてグリル焼網上に置いてください。

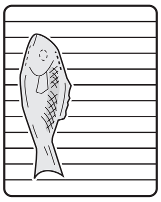
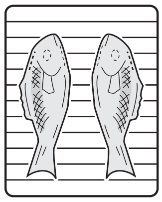
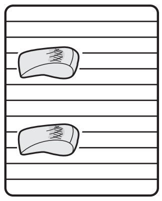
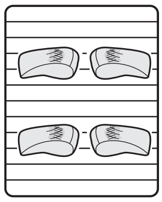
グリルを使いましょう

下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。
下記の魚以外は手動調理してください。（火力と時間の目安➡ **34** ページ）

焼き加減 ＼ オートメニュー	▢弱め	▢標準	▢強め
▢丸·姿焼	**［小さめの生魚（約 50g 以下）］** **きす　1～6匹** **小あじ** **［塩漬け］** **塩さんま　1～4匹（約 130～200g）**	**［中程度の生魚（約 100～200g）］** あじ、いさき　1～3匹 さんま、いわし、あゆ、にじます　1～4匹 たい（小）　1匹（300g 以下） きす　1～4匹（50g 以上）	**［大きめの生魚（約 200g 以上）］** あじ、いさき　3～4匹 たい　1匹（約 300～400g）
▢切身	**［照り焼き］** **ぶり** **さわら** **生かつお** **［みそ漬け］** **さわら**	**［生魚］** 生ざけ さば さわら ぶり すずき たい 甘だい **［塩漬け］** 甘塩ざけ 塩さば	**［光沢のある魚］** まながつお たちうお
▢干物	**［小さな半生の干物］** さんまひらき 1～2枚（約 110g 以下） ししゃも 4～10匹（約 25g 以下）	**［一夜干しひらき］** あじひらき、干しさわら、かますひらき、干しかれい　1～2枚 **［大きめの半生の干物］** さんまのひらき 1～2枚（約 110g 以上） ししゃも 4～10匹（約 25g 以上）	**［大きなひらき］** ほっけひらき　1～2枚

お願い

- 上記の▢の魚は、特に焦げやすいので、**必ず焼き加減キーを「弱め」**で設定してください。

ポイントとお願い	置き方
・魚は頭を奥にして置いてください。 ・魚を一尾焼くときは、グリル焼網の左右どちらかに置いてください。 ・尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ、充分に塩をぬるか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。 ・厚みのある魚は中まで火が通りにくいので厚さを 4cm 以下にしてください。 **小さめの魚・塩さんまについて** ・50 g以下の小さな魚は焼き加減キーを「弱め」に設定してください。「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。 ・塩漬けされたさんまは焦げやすいので焼き加減キーを「弱め」で設定してください。「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。	 オートメニューでは、1 匹の場合は左右どちらかに置いた方が上手に焼けます。  2 匹の場合は左右対称均等に。
・身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網においてください。 ・照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので必ず、焼き加減キーを「弱め」に設定してください。（「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。） ・肉厚の物（特に骨つきの物）は火が通りにくいので肉厚を 2.5c m以下にしてください。 ・肉厚（特に骨つき）の魚の照り焼きやみそ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網におき、上火「強」、下火「弱」のマニュアルモードで焼いてください。 ・みそ漬けはみそを洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。 ・照り焼き、みそ漬けのものは次の場合ほど焦げやすくなります。 　・漬けている時間が長いほど 　・魚の脂ののりが良いほど 　・照り焼きタレのみりん配分が多いほど ＊参考　照り焼きタレの配合の割合（約 30 分漬ける）しょうゆ 4：みりん 3：酒 1	 身のうすい部分を外側に向けて、左右どちらかに置いた方が上手に焼けます。  4 切の場合
・ししゃも、さんまひらきは焦げやすいので必ず、焼き加減キーを「弱め」か「標準」に設定してください。（「強め」では焦げが強くなってしまいます。） ・身側と皮側で裏表が有る干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網におくと魚が反らずにきれいに焼けます。 ・干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。（乾燥している物ほど焼けやすい）	

安全・便利機能を使いましょう

電源オフ時間やコンロ消し忘れ機能時間を任意に設定【カスタマイズ機能】

この機器はお客様が使いやすいように以下の機能の設定を変えることができます。

- **電源オートオフ時間**：1～5分の間で1分単位に設定できます。購入時は、「3分」に設定されています。
- **コンロ消し忘れ機能時間**：「30分」、「40分」、「50分」、「60分」、「－－（120分）」（全バーナー同じ時間）に設定できます。購入時は「－－（120分）」に設定されています。

step ① 準　備

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

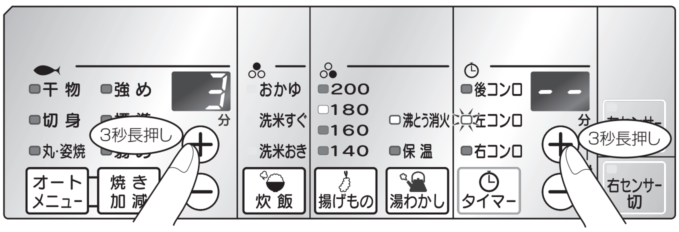
- コンロ・グリルは使用しない状態にしてください。

2 操作部を押し開ける

step ② モード設定

グリルセット［＋］キーとコンロセット［＋］キーを同時に長押しする（3秒以上）

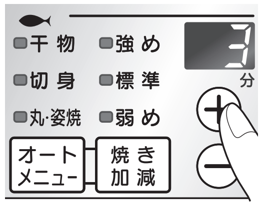
各表示部が点灯し、**カスタマイズ機能設定モード**に入ります。



✦電源オートオフ時間を設定する場合

1～5分の間で、1分単位で変更できます。

グリルセット［＋、－］キーを押す

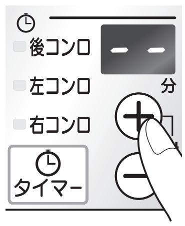


✦コンロ消し忘れ機能時間を設定する場合

「30分」、「40分」、「50分」、「60分」「－－（最大）」に設定できます。

コンロセット［＋、－］キーを押す

- 全コンロバーナー同じ時間に設定されます。
- 「－－（最大）」は120分に設定されます。



ワンポイント

- ［＋、－］キーとタイマーキー以外のモードキーを押すと、設定を確定します。また、そのまま放置しておいても、設定15秒後に表示が消え、確定します。

設定を購入時に戻す【リセット機能】

購入時の設定状態にリセットすることができます。

step ① 準　備

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

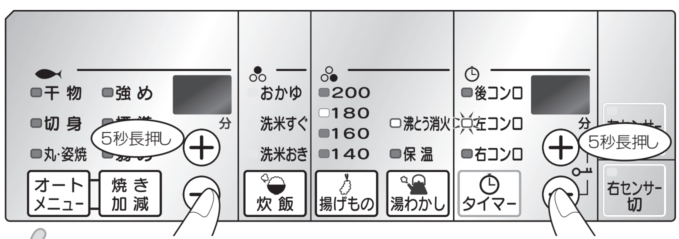
- コンロ・グリルは使用しない状態にしてください。

2 操作部を押し開ける

step ② リセット

グリルセット［－］キーとコンロセット［－］キーを同時に長押しする（5秒以上）

「ピッ」とお知らせして初期状態の設定に戻ります。



ワンポイント

- ［＋、－］キーとタイマーキー以外のモードキーを押すと、設定を確定します。また、そのまま放置しておいても、設定15秒後に表示が消え、確定します。

点検・お手入れをしましょう

お手入れの道具と洗剤について

その1 お手入れのしかた

1 ガス栓（ねじガス栓）を閉める

機器が十分に冷えたことを確認してください。

2 手袋をはめ、道具と洗剤を用意する

3 洗剤をスポンジや布に含ませて拭く

スプレーで洗剤を直接かけないでください。

4 水洗いしたあと、水拭きをする

水気や洗剤を残さないようにします。

お願い

- お手入れのしかたを守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

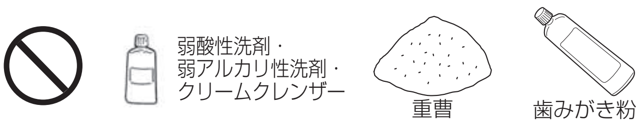
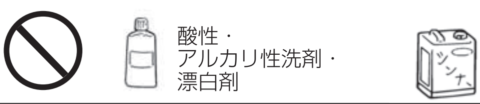
ワンポイント

- 洗剤は「台所用」「住居用」などの用途や、液性（中性・弱アルカリ性・弱酸性）を確認して汚れにあったものを選びます。道具･洗剤･食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み､使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。

その2 使ってよい道具と洗剤

使ってよい道具・洗剤	
 スポンジたわし／やわらかい歯ブラシ／やわらかい布／台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）／ガラストップ専用クリーナー（別売）	①**布・スポンジたわし・歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませて拭く** ②**乾いた布で水気を拭き取る** ● ガラストッププレートには別売のガラストップ専用クリーナーを使用してください。（ガラス面以外には使用しないでください）

その3 使ってはいけない道具と洗剤

使ってはいけない道具・洗剤	
 金属たわし／硬い歯ブラシ／ナイロンたわし／亀の子たわし	● 硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつきます。**はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。**
 クレンザー／みがき粉／スポンジたわし裏面（硬い）	● スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。 ● 研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、**はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。**
 弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー／重曹／歯みがき粉	● **基本的には使ってはいけません。樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ・変色、さびる場合があります。** ● もし使う場合は、「お手入れのポイント」を守って使ってください。ただし、機器本体・バーナー部などの塗装部には絶対に使用しないでください。
 酸性・アルカリ性洗剤・漂白剤／シンナー・ベンジン・アルコール	● 部品やホーロー・塗装の表面が変質し、**樹脂部品の割れ・はがれ・変色・さびの原因になります。**
 スプレー式洗剤	● 機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、**故障の原因になります。** 機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

- 上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い求めの販売店、または当社事業所に連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

点検・お手入れをしましょう

⚠ 注　意

必ず守る

■点検・お手入れは、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや機器の角などでけがをする原因になります。（グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください）また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- 使用直後はトッププレート枠およびガラス面は熱くなっています。お手入れはガラスが冷えてから行ってください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。

■お手入れ時は、バーナーキャップ（上部・下部）・ごとく・排気口カバー・グリル部品（グリルとびら・グリル焼網・グリル皿受け・グリル皿）・下火カバーは取りはずせます。それ以外の部品は絶対に取りはずさないでください。

- 取りはずした部品は「各部品のセット」➡ 11・12ページを参照して取り付けてください。

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検をおすすめします。

※定期点検を受ける先が不明の場合や、点検費用などについてはお買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？

⬇

バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー・下火カバーなど

⬇

正しくセットする ➡ 11・12ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

⬇

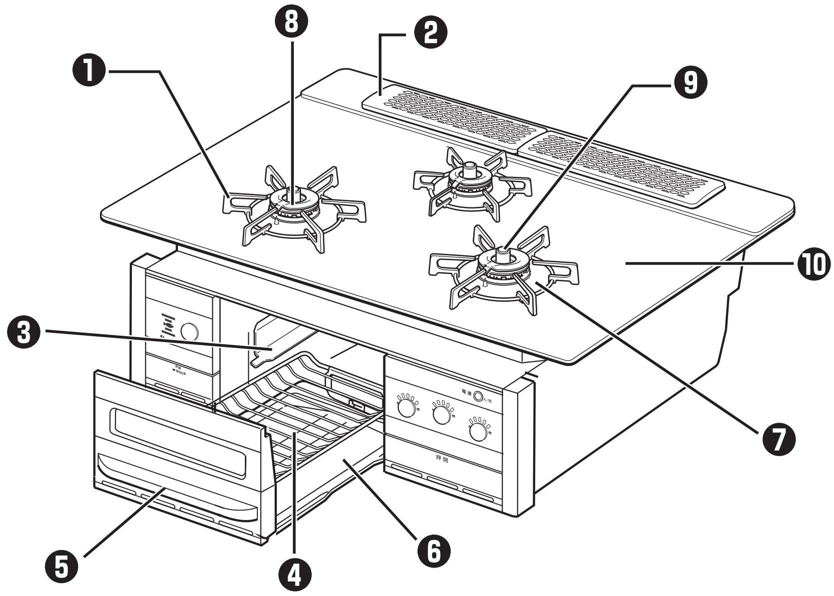
- バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。
- 立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていませんか。
- グリル皿に多量の脂がたまっていませんか。
- グリル庫内が脂で汚れていませんか。

⬇

お手入れする ➡ 40・41ページ

お手入れのポイント

❶～❿の各部品のお手入れのポイントを40・41ページで説明しています。



❶ごとく
❷排気口カバー
❸下火カバー
❹グリル焼網
❺グリルとびらガラス
　グリルとびら
　グリル皿受け
❻グリル皿
❼バーナーリング
❽バーナーキャップ上部
　バーナーキャップ下部
　バーナー本体
❾立消え安全装置（炎検知部）
　電極（点火プラグ）
　温度センサー
❿ガラストッププレート

※もっと詳しい各部の名称は11・12ページをご覧ください。

①ごとく、②排気口カバー、③下火カバー、④グリル焼網、⑧バーナーキャップ上部

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. **台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせる**
そのまま置いておくか、つけ置きしておくと汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。

2. **水洗いし、水気を拭き取る**

❖それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします

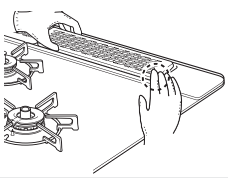
ただし、これらは基本的に使っていけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

- **水でぬらしたスポンジや歯ブラシに重曹を塗り、汚れを落とす**
重曹を溶かした水につけ置きした後に汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま 30 分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いします。

- **弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とすこともできます**

❖排気口カバーのはずし方

1. **排気口カバーの外側の手前コーナー部を押さえ、奥側を浮かせながら取りはずします**



❖下火カバーのはずし方

下火カバーを少し上に持ち上げてはずしてください ➡ 11 ページ

⑤グリルとびらガラス・グリルとびら・グリル皿受け

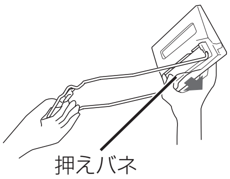
❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. **台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてから水洗いする**

❖グリルとびらのはずし方・取り付け方

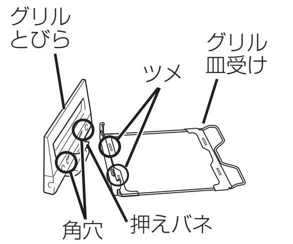
取りはずし方

1. **押えバネを↘の方向に下げる**



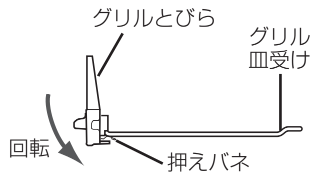
取り付け方

1. **グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む**



2. **グリルのとびらを↘の方向に回転させる**

3. **押えバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する**

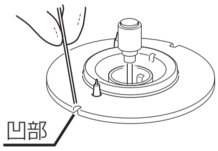


⑥グリル皿（クリアコート）、⑦バーナーリング（塗装）

1. **汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでお手入れをする**
そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

❖汚れがひどいときは？

1. **台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく**
汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジで拭き取ります。
フッ素加工フライパンに使用できるスポンジを使用してください。
バーナーリングの凹部は、つまようじや歯ブラシなどでお手入れする。
汚れがたまると、ごとくが安定しない原因となります。



お願い

- 硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・キズの原因になります。
- ガラストップ専用クリーナーは、研磨剤が入っていますので表面を傷つけます。使用しないでください。
- ガラストップ表面をスクレーパでお手入れする場合、バーナーリングを傷つけないよう注意してください。
- バーナーリングとガラスのすき間はつまようじ等かたいもので掃除しないでください。リングとガラスの間のパッキンを傷つけます。
- 長期間使用するとグリル皿のクリアコートおよびバーナーリングの塗装が変色することがあります。
- グリル皿中央部に力をかけすぎるとグリル皿が変形してグリルとびらが出し入れできなくなります。

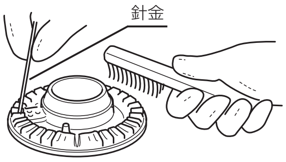
点検・お手入れをしましょう

⑧バーナーキャップ下部・バーナー本体

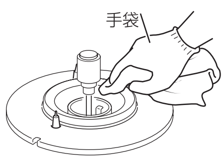
1. **汚れていたら、拭き取る**

2. **バーナー部は目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れする**

目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因となります。



3. **表面はやわらかい布、やわらかいスポンジなどで拭き取る**

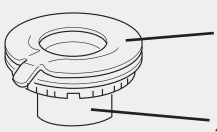


4. **バーナーキャップは水洗いをする**

水洗いをしたあとは水気を十分に切ってからセットしてください。

お願い

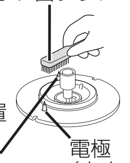
- 中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。
- バーナーキャップの上部と下部を分解しないでください。



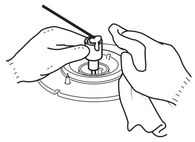
⑨立消え安全装置（炎検知部）電極（点火プラグ）・温度センサー

1. **汚れていたら、柔らかい布などで拭き取る**

2. **立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）に、汚れがこびりついている場合は、やわらかい歯ブラシでお手入れする**



3. **温度センサーは片手を添え、水をかたくしぼった布で頭部と側面の汚れを拭き取る**



お願い

- 硬いブラシではお手入れしないでください。
- 立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサーを傾けたり、汚れたままにすると、点火不良や消火するなどの原因になります。
- 電極（点火プラグ）の突起に注意してお手入れしてください。

⑩ガラストッププレート

1. **汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジで拭き取る**

油汚れは、台所用中性洗剤や水を含ませたやわらかい布やスポンジで拭き取ります。そのままにしておくと、くもりが残ったり、焦げついて汚れがとれにくくなります。また、砂糖やしょう油を含んだものをこぼすと、こびりついてとれにくくなります。

2. **乾いた布で仕上げをする**

❖「汚れがひどいときは？」「油膜やくもりが残るときは？」「バーナー付近が変色したように見えるときは？」

1. **台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく**

汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジで拭き取ります。また、くしゃくしゃにしたラップや、キッチンペーパー・やわらかい歯ブラシに、ガラストップ専用クリーナーや水でといた重曹を適量塗り、こすります。

2. **汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水拭きをする**

3. **乾いた布で仕上げをする**

お願い

- トッププレートは排気口部にねじ固定されています。修理技術者以外の人は取りはずさないでください。
- ドライバーなど先の鋭いものやみがき粉などは、ガラス面および、バーナーリングを傷つけますので使わないでください。(ただし、万一塗装がはがれても、そのままお使いになれます)
- 漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、トッププレート枠の表面・バーナーリングの塗装部分がはがれ落ちることがありますので使わないでください。
- ガラストップ専用クリーナー以外のクリームクレンザーを常用すると、ガラスの印刷面がうすくなったり、トッププレート枠やバーナー周辺部が変色・変質することがあります。
- 直接ガラストッププレートに、洗剤をたらしたり、スプレー式洗剤で直接ふきつけずに、必ずやわらかい布やスポンジに染み込ませてご使用ください。

ワンポイント

- 当社別売のガラストップ専用クリーナーおよび、当社推奨のスクレーパー（焦げつきそぎ取り用）をお使いいただくと上手にお手入れができます。お求めの場合は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。購入先が不明の場合はもよりの当社事業所にご相談ください。また、スクレーパーは、お近くのホームセンターなどでお買い求めください。➡ 49ページ **必ずガラス面のみにお使いください。**

グリル庫内

1. **使用後はそのつどやわらかい布やスポンジで拭き取る**

脂汚れは台所用中性洗剤や水を含ませたやわらかい布やスポンジで拭き取ります。

2. **乾いた布で仕上げをする**

故障かな？と思ったら

もう一度、ご確認ください

調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてください。

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・放電しない ・点火してもすぐ消える	●ガス栓（ねじガス栓）を全開にしていますか？	17・30・32
	●ガス配管に空気が残っていませんか？（朝一番など）点火操作を繰り返してください。	
	●バーナー炎口がつまっていませんか？	41
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	12
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	13
	●乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？	9・49
	●点火ロックを解除していますか？	10
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	45
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 安全機能がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	45
	● LP ガスがなくなりかけていませんか？（LP ガスをご使用の場合）	—
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナー炎口がつまっていませんか？	41
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	12
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	13
	●操作ボタンをゆっくり操作していますか？	17・31
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	45・46 47・48
	●風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	8
	●コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネットとびらを早く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	—
	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	—
	●バーナーの炎は電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	—
	●換気をしていますか？	8
	●消火操作後数秒間コンロバーナー炎口から小さな炎が出ることがありますが、バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—

故障かな？と思ったら

こんな場合は	調べてください	参照ページ
③点火すると他のバーナーも放電する	●他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	—
④使用中や消火後に音がする ・「ポン」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする	●点火時や火力調節時に「カチッ」と音がしますが異常ではありません。	—
	●コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	
	●点火後や消火後にキシミ音がでますが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	
	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	
⑤操作ボタンから手を離しても放電している	●操作ボタンから手を離しても放電が続きます。（最長約10秒）異常ではありません。	17・30・33
⑥使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・火力が大きくなった ・火力が変わらない	●なべの形状や材質が適していますか？	14
	●土なべや耐熱ガラスなべや圧力なべを使っていませんか？まれに焦げつき消火機能がはたらき、消火することがあります。再点火してください。	14・45
	●なべ底が凹凸していませんか？	14・15
	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか？	
	●油の量はあっていますか？	
	●から焼きに近い調理をしていませんか？	
	●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？	—
	●長時間使っていませんか？ 消し忘れ消火機能が作動しました。再点火してください。	3·17·45
	●なべの温度が高温になると、自動的に火力を切り替えます。 大火⇔小火を繰り返し、この状態が30分間続くと消火します。	
	●自動で小火になったときは、センサー「切」キーを押すと、高温での調理ができます。	16
	●湯わかしモードが作動していませんか？	22
	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？ 解凍し、再点火してください。	—
	●カレーやシチューの再加熱ですか？ 水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。	
	●キャビネットのとびらを強く閉めていませんか？	
	●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？焦げつきがひどくなる場合があります。	
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 安全機能がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	45
⑦湯わかしモードを使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い	●なべの形状や材質が適していますか？	14・24
	●なべ底が凹んでいませんか？	
	●土なべや耐熱ガラスなべを使用していませんか？沸とう前に検知する場合があります。	
	●水の量は適切ですか？（水量500㎖～2ℓが適切です。）	
	●薄手のなべを使っていませんか？消火する場合があります。	—
	●加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？	24
	●一度沸かしたお湯（70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	—
⑧上手に炊飯・おかゆができない ・吹きこぼれる ・ご飯がかたい ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	●炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか？	15
	●米の量、水の量、浸しおき時間は正しくはかっていますか？	20
	●無洗米を使っていますか？ 1、2度洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして「洗米おき」モードで炊飯してください。	

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑧上手に炊飯・おかゆができない ・吹きこぼれる ・ご飯がかたい ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	●浸しておきましたか？ 洗米してすぐ炊飯するとご飯がかためになります。	20
	●銘柄や産地、保存期間により出来映え、食味が変わります。	—
	●よく洗米しましたか？ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	
	●炊飯途中にふたを開けませんでしたか？	21
	●炊き上がったあと、10～15分程度むらしていますか？	
	●むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？	
	●おかゆの場合は、ふたをずらすなどの工夫が必要です。	—
⑨コンロまたはグリル使用中 ・消火する	●長時間使っていませんか？ 消し忘れ消火機能が作動しました。再点火してください。	3・4・5 17・45
	●コンロタイマーまたは、グリル調理タイマーが作動しました。再点火してください。	
	●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約5分程度待ってから使用してください。	
	●グリルとびらを早い操作で開閉していませんか？	
⑩グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る	●しっかり解凍していますか？	29・34 35・36
	●みそや粕は取ってから焼いていますか？	
	●塩加減は良いですか？	
	●魚の置き方は合っていますか？	
	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	28
	●食材にあった火力調節をしてください。	31・34・35
⑪ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。確認してください。	45
	●乾電池が消耗しています。新しい乾電池を用意してください。	9・49
⑫赤いランプが点滅する ・電池交換サイン ・コンロ・グリル操作部のモードランプ	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか？操作ボタンを戻さないと電池が消耗します。	17・31・33
	●点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、表示ランプがうすく点滅することがありますが、故障ではありません。	—
⑬点火時にランプが点灯してランプが消えた	●特殊な操作で入るデモ（または検査）モードです。故障ではありません。点火操作をやり直してください。	—
⑭部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●酸性やアルカリ性洗剤、食器洗い乾燥機用洗剤を使用していませんか？	38
	●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになりますが、性能に問題はありません。ごとくは消耗部品です。交換部品として販売しています。	49
⑮機器の中が赤く見える	●室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。異常ではありません。	—

故障かな？と思ったら

表示とブザーについて

ブザー音	表　示	部　位	内　容
ピー５回	02分 ⟷ -1分 / -2分 / -3分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	温度センサー過熱防止機能作動 天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動
	14分 ⟷ -1分 / -2分 / -3分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	温度センサー 過熱防止機能作動
ピー３回	12分 ⟷ -1分 / -2分 / -3分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	立消え安全装置の作動
	11分 ⟷ -1分 / -2分 / -3分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	点火時に着火しなかった
	12分 ⟷ -5分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	立消え安全装置の作動
	11分 ⟷ -5分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	点火時に着火しなかった
	02分 ⟷ -5分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	グリル過熱防止センサーの作動
	電池交換サイン〈点灯〉	—	電池交換のお知らせ
	00分 ⟷ -1分 / -2分 / -3分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動
ピー１回 （約２秒）	後コンロ 左コンロ 右コンロ タイマー 0分 火力表示ランプ点滅 タイマーランプ点滅	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	コンロタイマーモード終了

原　　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●「故障かな？と思ったら⑥」を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火してもすぐに消火する場合があります。	3・13 43
過熱防止センサーが作動したなどの異常を検知しました	●一度電源スイッチを切ってください。 ●しばらく（約５分）待ってから再点火を行う。	43
炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	3・4 42
炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	5・30 42
グリルのから焼き･消し忘れ･連続して使用した場合･少ない食材など	●作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火してもすぐに消火します。 ●約５分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。	5・28 29・31 44
乾電池の消耗	●電池を交換してください。	9・49
使用開始から設定した時間がたち消火しました センサー切モードで高温状態が 30 分継続しました。	●操作ボタンを押して戻す。 ●続けて使用する場合は、再点火を行う。	3・4 16・17 43・44
設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	25・44

故障かな？と思ったら

ブザー音	表　示	部　位	内　容
ピー１回（約２秒）	0分　火力表示ランプ点滅	グリル	グリル調理タイマー終了 ※オートメニューモード終了
	洗米おき　炊飯　火力表示ランプ点滅　各モードランプ点滅	小バーナー	炊飯モード（洗米おき・洗米すぐ・おかゆ）終了
	沸とう消火　保温　湯わかし　0分　火力表示ランプ点滅　保温ランプ点滅	標準バーナー	保温モード終了
	沸とう消火　保温　湯わかし　0分　火力表示ランプ点滅　沸とう消火ランプ点滅	標準バーナー	沸とう消火モード終了 （タイマー「0」セットの場合）
			沸とう消火モード終了
ブザーが鳴り続ける（約８秒）	70分・71分・72分 ⟷ -1分・-2分・-3分・-5分　火力表示ランプ点滅　表示部交互に点滅	標準バーナー	基板エラー 電子部品の故障
		小バーナー	
		強火力バーナー	
		グリル	
	32分 ⟷ -5分　火力表示ランプ点滅　表示部交互に点滅	グリル	サーミスタ断線エラー サーミスタ回路エラー
	31分 ⟷ -1分・-2分・-3分　火力表示ランプ点滅　表示部交互に点滅	標準バーナー	サーミスタ断線エラー サーミスタ回路エラー
		小バーナー	
		強火力バーナー	
	79分 ⟷ -1分・-2分・-3分・-5分　火力表示ランプ点滅　表示部交互に点滅	標準バーナー	モーター位置エラー
		小バーナー	
		強火力バーナー	
		グリル	
	24分 ⟷ -1分・-3分　火力表示ランプ点滅　表示部交互に点滅	標準バーナー	センサー切スイッチ異常
		強火力バーナー	
	80分 ⟷ -1分・-2分・-3分・-5分　火力表示ランプ点滅　表示部交互に点滅	標準バーナー	元電磁弁故障
		小バーナー	
		強火力バーナー	
		グリル	
	81分 ⟷ -1分・-2分・-3分・-5分　火力表示ランプ点滅　表示部交互に点滅	標準バーナー	セーフティバルブ故障
		小バーナー	
		強火力バーナー	
		グリル	

原　　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	31・33
炊飯モードで炊きあがり自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	21
保温モードで沸とう後に設定時間保温し自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	22・23
沸とうして自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	23・24
設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	23・24
異常を検知しました 部品が故障しています	●一度電源スイッチを切ってください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合は ①電池を交換してください。 ②電池を交換しても同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。	50

故障かな？と思ったら

消耗品・別売品について

消耗部品はいたんできたら交換してください。お求めの場合は、当社消耗部品・お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお求めください。

	部品名・品名	品番	希望小売価格（税込）
ごとく	大	010-340-000	￥1,260
	小	010-341-000	￥1,260
バーナキャップ	強火力バーナー用	151-409-000	￥2,100
	標準バーナー用	151-410-000	￥2,100
	小バーナー用	151-359-000	￥1,575
グリル皿		070-186-000	￥1,890
グリル焼網		071-049-000	￥893
下火カバー右		098-1481000	￥315
下火カバー左		098-1482000	￥315

部品名・品名	品番	希望小売価格（税込）
炊飯専用なべ	RTR-300D1	当社消耗部品・お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお買い求めください。
	RTR-500	
魚とって	RTO-ST1	
ガラストップ専用クリーナー	RBC-VG1	
クッキングプレート	RCP-62V	
スクレーパーＳ型〈推奨品〉※	35SB（オルファ社製）	●ホームセンターなどでお買い求めください。

●2011年7月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。当社消耗部品・お手入れ品の販売サイト（R.STYLE）では、上記以外の消耗部品やお手入れ品などを幅広く取り扱っております。本製品の交換部品は、お客様自身でお取り替えできる部品が対象です。

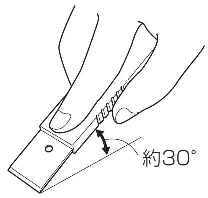
汚れた部品を交換しましょう！ R.STYLE 消耗品・交換部品のネット販売

当社製品の消耗部品・お手入れ品をインターネット販売サイトよりご注文いただけます。

http://www.rinnai-style.jp/

※スクレーパーＳ型〈推奨品〉について

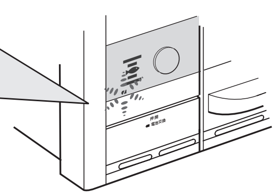
- トッププレートに傷がつく恐れがありますので、刃がいたんだ場合は、使用しないでください。
- 刃先は鋭利な刃になっていますので取り扱いには十分に注意してください。
- 使用角度は約30°で使用してください。



電池交換 ➡ 9 ページ

〈点滅〉……サインが点滅したら乾電池を準備してください。

〈点灯〉……サインが点灯したらすべてのバーナーが使えません。乾電池を交換してください。



- 乾電池の交換時期が近づくとランプ（電池交換サイン）が点滅します。
- ランプが点滅したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。
- ランプが点灯したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を同時に交換してください。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、すべてのバーナーが使用できなくなります。

お願い

- アルカリ乾電池を使用した場合、電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は約 1 年です。(付属アルカリ乾電池で当社使用モードによる)
- アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が 1 年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- 新しいアルカリ乾電池を 2 本同時に交換、ご使用ください。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また付属のアルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 乾電池は、機器が冷めてから交換してください。
- 単 2、単 3 形乾電池を単 1 形サイズにする電池スペーサーは電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

アフターサービスは？／設置にあたって

アフターサービスは？

保証について

●取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
●保証書の内容のように、一定期間・一定条件のもとに無料修理致します。
●保証期間はお買い上げ日から 1 年間です。
●必ず、「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みください。保証書を紛失されますと無料修理期間中であっても修理費をいただく場合があるので、大切に保管してください。

修理を依頼するときは

●万一故障したと思われる場合は、まず「故障かな？と思ったら➡ 42 ページ」に従い、調べてください。それでも不具合のある場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉じ、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。
●ご依頼される際には次のことをご確認ください。
①ご住所・お名前・電話番号
②品名・型式の呼び・お買い上げ日
③詳しい故障内容・状況
④訪問ご希望日

補修用性能部品の保有期間

●製造打ち切り後5年です。補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するための必要な部品です。
●保証期間が過ぎていても、修理すれば機能が維持できる場合は、有料で修理致します。

転居されるときは

●転居する場合は、転居先のガス事業者およびお買い上げの販売店、または当社事業所にご連絡ください。
●ガスの種類が異なる地域へ転居される場合
ガスの種類は、都市ガス数種類とLPガスがあり、改造と調整が必要です。そのまま使用すると正常な働きをしないだけでなく、故障、不完全燃焼、火災などの原因になります。必ず、転居先のガスの種類を確認してください。この場合の改造・調整にともなう費用は保証期間内であっても有料となります。

連絡先

●お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。

リンナイフリーダイヤル
0120-054321

お客様の個人情報の取り扱いについて

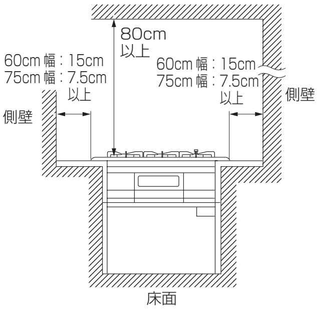
●当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
●当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に依託する場合、法令に基づく業務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

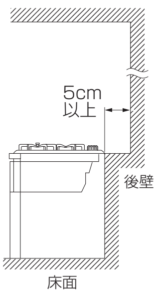
設置にあたって（本体と壁との間はあけてください）

周囲との距離を確認してください

●詳しくは設置工事説明書を参照してください

●機器と上方の天井、たななどの可燃物との距離は、80cm 以上離す。
●木製のような可燃性の側壁は 15cm 以上（75cm 幅は 7.5cm 以上）、後壁との距離は、5cm 以上離す。
●上記の距離を確保できない場合は、当社指定の防熱板を取りつけるなどの防火処置が必要になります。
お買い上げの販売店、または当社事業所にご連絡ください。

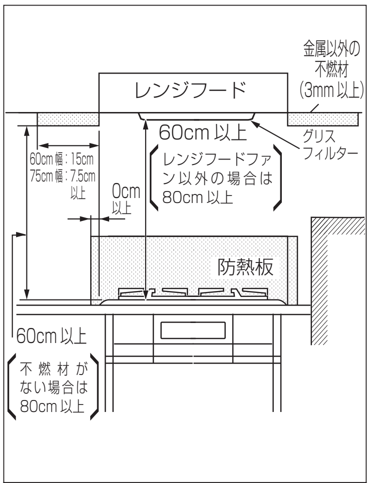




⚠ 注　意

■必ず機器周りを確認してください。火災や発火の原因になります

●落ちやすいもの、燃えやすいものを置かない。
●車両・船舶での使用はしない。
●風の吹き込む場所に設置しない。
●丈夫で水平な場所に設置する。
●機器の上に照明器具や湯沸器、棚などを設置しない。（変形・変色の恐れ）
●キャビネットに背板があるか確認する。
部屋と外気の空気の流れがあると、消火や過熱の原因となります。



十分な距離がない場合

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。 ➡ 9 ページ
- お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。 ➡ 38 ページ

仕　　様

品名	両面焼グリル付3口ガスビルトインコンロ		
型式	RS71WG2RX2	RS71WA6RX2	RS31WG2RX2
型式の呼び	RB71WGRX2-L/-R	RB71WARX2-L/-R	RB31WGRX2-L/-R
型式名	RB71WGRX2	RB71WARX2	RB31WGRX2
質量	25.5kg（付属品含む）		24.0kg（付属品含む）
外形寸法	高さ270mm×幅596mm ×奥行539mm	高さ270mm×幅596mm ×奥行543mm	高さ270mm×幅596mm ×奥行539mm
	（トッププレート幅　742mm）	（トッププレート幅　740mm）	（トッププレート幅　592mm）
ガス接続	15A（1／2B）鋼管または金属可とう管		
電源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池×2個）		
安全装置	●立消え安全装置（全バーナー）　●天ぷら油過熱防止機能（全コンロバーナー） ●コンロ消し忘れ消火機能（全コンロバーナー）　●グリル過熱防止センサー		
点火方式	連続放電点火式		
付属品	単1形アルカリ乾電池（2個）、取扱説明書（保証書付）、連絡先一覧表、設置工事説明書 クックブック、魚とって、ガラスクリーナー見本品、下火カバー		

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量					型式の呼び
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量	
		強火力バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル		
都市ガス用	12A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.79kW	9.20kW	RB71WGRX2-L/-R RB71WARX2-L/-R RB31WGRX2-L/-R
都市ガス用	13A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.92kW	9.90kW	
LPガス用		4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.99kW	9.90kW	

MEMO

MEMO

MEMO

保証書

リンナイ 三口ガスビルトインコンロ（グリル付） 保証書

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。
本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から１年間とし、機器本体を対象とします。
　保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
2．ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
3．ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、フリーダイヤルまたは別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにご相談ください。
4．本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
5．保証についての規定は下記をご覧ください。

無料修理規定

1．取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店またはもよりの当社窓口が無料修理いたします。
2．保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。
　なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3．保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
（ロ）お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
（ハ）火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
（ニ）一般家庭以外（例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
（ホ）本書の提示がない場合。
（ヘ）本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句が書き替えられた場合。
（ト）指定外の燃料の使用、燃料の供給事情による故障および損傷。
（チ）ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
4．本書は日本国内においてのみ有効です。
　This warranty is valid only in Japan.

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	年　月　日

販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

修理記録

年　月　日	修理内容

お客様へ
この保証書をお受取りになるときにお買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。

リンナイ株式会社
〒454-0802　名古屋市中川区福住町２番26号
TEL　052(361)8211 代表

製品についてのお問い合わせは

支社・支店	電話	住所
本社	☎052(361)8211	〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番26号
関東支社	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川 1-6-6
東京支店	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川 1-6-6
北関東支店	☎048(667)4321	〒331-0811 さいたま市北区吉野町１丁目396-1
東関東支店	☎043(273)3360	〒261-0026 千葉市美浜区幕張西２丁目７－１
南関東支店	☎045(320)3051	〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町４番10号
東北支社	☎022(238)8315	〒984-0002 仙台市若林区卸町東１丁目５－５
北海道支店	☎011(281)2506	〒060-0031 札幌市中央区北一条東２丁目
新潟支店	☎025(247)6610	〒950-0864 新潟市東区紫竹２丁目１－74
中部支社	☎052(363)8001	〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番26号
関西支社	☎06(6786)3601	〒550-0014 大阪市西区北堀江３丁目10番21号
中国支店	☎082(277)5131	〒733-0833 広島市西区商工センター４丁目2-1
四国支店	☎087(821)8055	〒760-0066 高松市福岡町２丁目11番６号
九州支社	☎092(281)3234	〒812-0029 福岡市博多区古門戸町２番３号

修理についてのお問い合わせは

0120-054-321

JS0011-031×03(00)
110720Ⓚ
06000005269090